



ARTIGOS COMPLETOS	1461
RESUMOS DE PESQUISA	1474
RELATOS DE EXPERIÊNCIA	1497

ARTIGOS COMPLETOS

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS EM TRATAMENTO DE CÂNCER NUM HOSPITAL
ESPECIALIZADO 1462

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS EM TRATAMENTO DE CÂNCER NUM HOSPITAL ESPECIALIZADO

Marcela Alves Garcia, Janaina Aparecida dos Santos, Camila Zanini Gimenes de Freitas, Simone de Cássia Casadei Buchalla, Sabrina Alves Lenquiste

Universidade do Oeste Paulista – UNOESTE. E-mail: sabrina.alves@unoeste.br

RESUMO

Os pacientes oncológicos pediátricos apresentam maiores índices de desnutrição após iniciar o tratamento, devido a ingestão alimentar diminuída, alterações na absorção de nutrientes e do metabolismo alterado. O presente estudo avaliou o estado nutricional e ingestão alimentar de pacientes oncológicos pediátricos. Os participantes do estudo foram crianças e adolescentes, de ambos os sexos, com idade de até 18 anos, com diagnóstico de câncer, em tratamento para a doença. A classificação do estado nutricional utilizou os indicadores peso para idade (P/I), estatura para a idade (E/I), peso para a estatura (P/E) e índice de massa corporal – IMC – para a idade (IMC/I). Foi utilizado um questionário de frequência alimentar para avaliar os hábitos alimentares. A amostra foi constituída por 78% do sexo feminino, a magreza foi o estado nutricional mais prevalente, independentemente do tipo de tratamento, com hábitos alimentares que devem ser melhorados. Ressalta-se a importância da avaliação e acompanhamento nutricional para manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes oncológicos pediátricos.

Palavras-Chaves: câncer pediátrico, avaliação nutricional, ingestão alimentar, desnutrição.

NUTRITIONAL PROFILE OF PEDIATRIC PATIENTS IN CANCER TREATMENT AT SPECIALIZED HOSPITAL

ABSTRACT

Pediatric oncology patients have higher rates of malnutrition after treatment, due to decreased food intake, changes in nutrient absorption and changed metabolism. The present study evaluated the nutritional status and dietary intake of pediatric oncology patients. The study participants were children and adolescents of both sexes, aged up to 18 years, with diagnosis of cancer, in treatment for the disease. Nutritional state classification used the indicators weight for age (P/I), height for age (E/I), weight for height (P/E) and body mass index - BMI - for age (BMI/I). A food frequency questionnaire was used to evaluate dietary habits. Sample population consisted of 78% female, the leanness was the most prevalent nutritional state, regardless of the type of treatment, with eating habits that should be improved. We emphasize the importance of nutritional evaluation and follow-up for maintenance and recovery of the nutritional status of pediatric oncology patients.

Keywords: pediatric cancer, nutritional assessment, food intake, malnutrition.

INTRODUÇÃO

O câncer é uma doença caracterizada pela presença de um agente cancerígeno no interior das células de determinado tecido, sendo que tais células cancerosas começam a se dividir muito rapidamente e de maneira desordenada, invadindo tecidos e órgãos. A capacidade destas células de invadirem outras partes do corpo, além do tecido inicialmente afetado, é chamada de metástase¹.

O câncer é considerado um problema de saúde pública nos países desenvolvidos e também em países em desenvolvimento. Os dados de óbitos são aproximadamente de seis milhões por ano, totalizando 12% de todas as mortes no mundo. O câncer infantil tem crescido cerca de 1% ao ano, com percentual de recuperação em torno de 85%².

As crianças com idade entre 0 e 4 anos são mais propensas a desenvolver o câncer, com exceção para os linfomas, carcinomas e também os tumores ósseos, que são mais comuns em crianças com idades de 10 a 14 anos. Sabe-se que os cânceres infantis apresentam um período menor de latência, são agressivos, invasivos e respondem melhor ao tratamento quimioterápico³.

Dentre os cânceres mais prevalentes em crianças estão as leucemias agudas, as quais apresentam sinais e sintomas como palidez cutâneo-mucosa, fadiga, febre, irritabilidade, podendo ainda ocasionar aumento do baço (esplenomegalia) e sangramento nasal.⁴ Outro câncer frequente nessa faixa etária, são os tumores no sistema nervoso central, os quais não apresentam associação com fatores de riscos conhecidos, com incidência aparentemente sem motivos comprovados. Apresentam sinais e sintomas como vômitos, convulsões, alterações na coordenação, além de apresentarem alterações no humor e no comportamento, podendo também apresentar perda de peso⁴.

Os cuidados com pacientes oncológicos são feitos de três maneiras: preventivo, curativo e paliativo. Os cuidados preventivos na fase pediátrica estão associados aos hábitos de vida saudáveis materno durante a gestação e no período da primeira infância. Os cuidados curativos, por sua vez, estão relacionados ao tratamento, diagnóstico e controle, por meio do acompanhamento da evolução da doença, diagnósticos como os exames de imagens, além da mensuração de marcadores tumorais, substâncias estas que são produzidas pelas células tumorais. O controle dos fatores de risco na fase após o término do tratamento são fundamentais e devem ser realizados a partir do acompanhamento do crescimento e desenvolvimento da criança, além de orientações quanto aos hábitos de vida⁵.

Quanto ao cuidado paliativo, este se dá quando a criança apresenta diagnóstico de câncer sem prognóstico de cura, cuja doença está em estágio progressivo e irreversível. O objetivo do tratamento paliativo é proporcionar uma melhor qualidade de vida nos últimos momentos do paciente⁶.

Os tratamentos para o câncer incluem a quimioterapia, cirurgia e radioterapia. Os tratamentos, assim como o câncer em si, deixam o organismo ainda mais vulnerável, fazendo com que aumente os índices de desnutrição. Pacientes oncológicos pediátricos apresentam maiores índices de desnutrição após iniciar o tratamento, sendo que fatores como ingestão alimentar diminuída e alterações na absorção de nutrientes e do metabolismo contribuem para esse estado de desnutrição⁷.

A quimioterapia é um dos principais tratamentos, no caso do câncer infantil, pois as doenças malignas nesta faixa etária são sensíveis a este tratamento. O quimioterápico é um composto de substâncias químicas, podendo ser isoladas ou combinadas, com o objetivo de tratar tumores, em nível celular, afetando desta maneira seu crescimento e divisão⁸.

A baixa ingestão alimentar relacionada ao tratamento anti-neoplásico acontece pelo fato de muitas vezes o paciente associar o alimento aos sintomas gerados após a ingestão alimentar, como náuseas e vômitos, desenvolvendo assim aversões alimentares. O tratamento também pode gerar a diminuição na produção de saliva, causando a xerostomia, responsável por significativas alterações no paladar do paciente⁹.

Os cânceres com alto grau de malignidade são encontrados com grande frequência em pacientes pediátricos e observa-se importante associação entre a malignidade do tumor e a desnutrição energético proteica. A prevalência de desnutrição em pacientes pediátricos em tratamento de câncer pode chegar a até 50% dos casos, dependendo de fatores como localização do tumor, o tipo de tratamento que está sendo realizado e o estágio da doença¹⁰.

A desnutrição hospitalar em crianças em internação nas unidades de tratamento intensivo (UTI) tem incidência de 20% a 50% dos casos, sendo fator preocupante para o prognóstico da doença, além de elevar as taxas de mortalidade infantil. Com isso, os principais objetivos da terapia nutricional é estimar as necessidades nutricionais, avaliar a presença de fatores que agravam o estado nutricional do paciente, identificar a intolerância digestiva, além de considerar a interrupção da nutrição para procedimentos de diagnósticos e terapêuticos¹¹.

Assim, realizar avaliação nutricional em crianças e adolescentes com câncer é de grande importância, pois é uma maneira de traçar estratégias para garantir o crescimento e desenvolvimento desses indivíduos de forma mais segura e com maior qualidade de vida, além de ajudar na melhora do sistema imunológico, aliviar os sintomas e recuperar / manter o estado nutricional. Além disso, estratégias nutricionais que mantenham o estado nutricional nesses pacientes se associam a melhor resposta ao tratamento e melhora da qualidade de vida¹². Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional e hábito alimentar em crianças e adolescentes com câncer em tratamento num hospital especializado.

MÉTODOS

A coleta dos dados foi realizada no ano de 2018, após liberação pelo Comitê de Ética, seguindo as normas da Resolução CNS 466/2012 do CONEP, pela Universidade do Oeste Paulista de Presidente Prudente, conduzida em acordo com os princípios éticos de não maleficência, beneficência, justiça e autonomia contidas na resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde¹³. O protocolo de aprovação pelo comitê de ética é identificado pelo número CAAE 91923718.5.3001.8247. Todos os participantes, responsáveis pelas crianças, assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Este estudo se caracteriza como um estudo epidemiológico, descritivo e transversal. A população foi escolhida por amostra de conveniência de forma aleatória e não probabilística. Foram incluídas crianças e adolescentes de ambos os sexos, com idade até 18 anos, com diagnóstico de qualquer tipo de câncer, que estavam recebendo tratamento para a doença, cujos pais ou responsáveis autorizaram a participação na pesquisa.

O número de participantes encontrados para realizar a pesquisa foi de 18 crianças, sendo este o total de crianças que realizam tratamento no hospital. O recrutamento dos participantes da pesquisa foi realizado em períodos de disponibilidade dos pesquisadores, no hospital de tratamento, mediante autorização da instituição, por meio da abordagem aos responsáveis dos pacientes em tratamento. Neste momento foram realizadas as medidas antropométricas e aplicado o questionário de frequência alimentar.

Para realização da avaliação nutricional foi utilizado um formulário para as medidas antropométricas, desenvolvido pelas pesquisadoras, além de um inquérito alimentar, adaptado de Santos¹⁴, o qual foi respondido pelos familiares dos pacientes, com vistas a analisar os hábitos alimentares.

A aferição das medidas antropométricas foi realizada seguindo os protocolos estabelecidos para coleta de dados antropométricos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN)¹⁵. O peso foi aferido por medição única em balança digital da marca *Welmy*[®], com capacidade máxima de 150 quilos (Kg) e variação de ± 100 gramas (g). Os sujeitos descalços e com o mínimo de roupas foram posicionados de costas para a balança, com pés juntos, ombros eretos e olhar na linha do horizonte, de forma que o peso corpóreo foi distribuído igualmente em ambos os pés. Após a estabilização da balança fez-se a leitura do peso.

A estatura foi aferida com estadiômetro de haste móvel vertical com escala em centímetros (cm) e precisão de um milímetro (mm). Os participantes foram posicionados de costas para o instrumento, descalços, com os pés juntos, em posição ereta, olhando para frente, com os braços estendidos ao longo do corpo. A parte móvel do estadiômetro foi colocada na parte superior da cabeça, no ponto mais alto, depois foi realizada a leitura da altura.

As medidas antropométricas foram utilizadas para realizar a classificação do estado nutricional das crianças, por meio das curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde¹⁶. Os indicadores que foram avaliados são: peso para idade (P/I), estatura para a idade (E/I), peso para a estatura (P/E) e índice de massa corporal – IMC – para a idade (IMC/I).

Os resultados foram tabulados e apresentados como média \pm desvio-padrão. Os participantes foram agrupados de acordo com o estado nutricional e os resultados apresentados por meio de números absolutos e frequências.

RESULTADOS

A tabela 1 apresenta a caracterização dos participantes do estudo. As idades encontradas foram muito variadas, com crianças de 11 meses e adolescentes de 17 anos, porém 55% da população do estudo apresenta idade acima de 10 anos.

Tabela 1. Caracterização dos participantes do estudo

	Sexo	Idade	Tipo de Câncer	Tipo de tratamento
1	F	11 m	Câncer Renal	Quimioterapia
2	F	2a 1m	Câncer de Ovário	Quimioterapia
3	F	2a 1m	Câncer Renal	Quimioterapia
4	F	3a 6m	Câncer Ganglionar	Ambulatório
5	F	4a 1m	Leucemia	Ambulatório
6	M	6 a 3m	Câncer Renal	Ambulatório
7	F	6a 4m	Câncer Abdominal	Ambulatório
8	M	7a 10m	Leucemia	Ambulatório
9	F	11a 6 m	Leucemia	Quimioterapia
10	M	11a 11m	Linfoma Burkitt	Quimioterapia
11	F	12a 5m	Linfoma Burkitt (Abdômen)	Ambulatório
12	F	12a 6m	Linfoma Burkitt (Abdômen)	Ambulatório
13	F	12a 9m	Câncer Renal	Ambulatório
14	F	12a 11m	Tumor de Células Germinativas/Região Sacro	Ambulatório
15	F	14a 4m	Leucemia	Quimioterapia
16	F	14a 6m	Tumor Cerebral	Quimioterapia
17	M	16a 6m	Leucemia	Quimioterapia
18	F	17a 2m	Câncer de Ovário	Ambulatório

Na figura 1 observa-se maior prevalência de câncer em crianças do sexo feminino. Quanto ao tipo de câncer, nota-se tipos variados de tumores, sendo que, avaliando individualmente, houve maior prevalência para a leucemia, seguida do câncer renal e linfoma de Burkitt. Predominou o tratamento ambulatorial (55,56%) comparado ao quimioterápico (44,44%) nesta população. Estes pacientes permanecem em acompanhamento ambulatorial durante cinco anos, realizando exames periódicos.

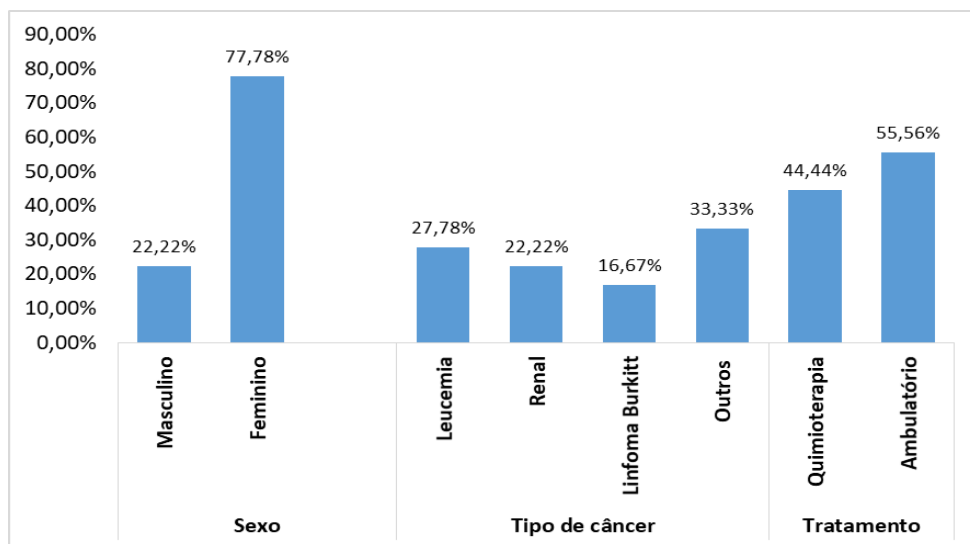


Figura 1. Distribuição dos participantes por sexo, tipo de câncer e tipo de tratamento atual.

Ao classificar o estado nutricional das crianças avaliadas pelo IMC (Figura 2) nota-se predominância do estado de magreza, com exceção das meninas de 10 a 19 anos que apresentaram excesso de peso em 75% da população desta faixa etária e sexo.

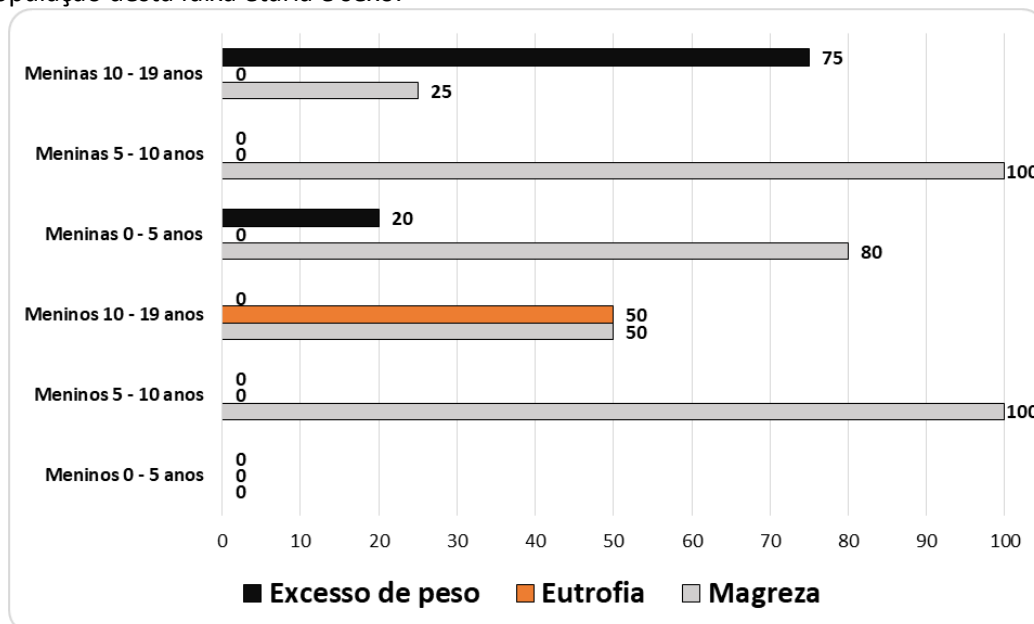


Figura 2. Classificação do estado nutricional dos participantes pelo IMC

Quanto ao estado nutricional de acordo com o tipo de tratamento recebido (figura 3), nota-se que os participantes da pesquisa que estão em tratamento quimioterápico, apresentaram maior prejuízo nutricional, sendo que 65% desses indivíduos foram classificados com o estado nutricional de magreza.

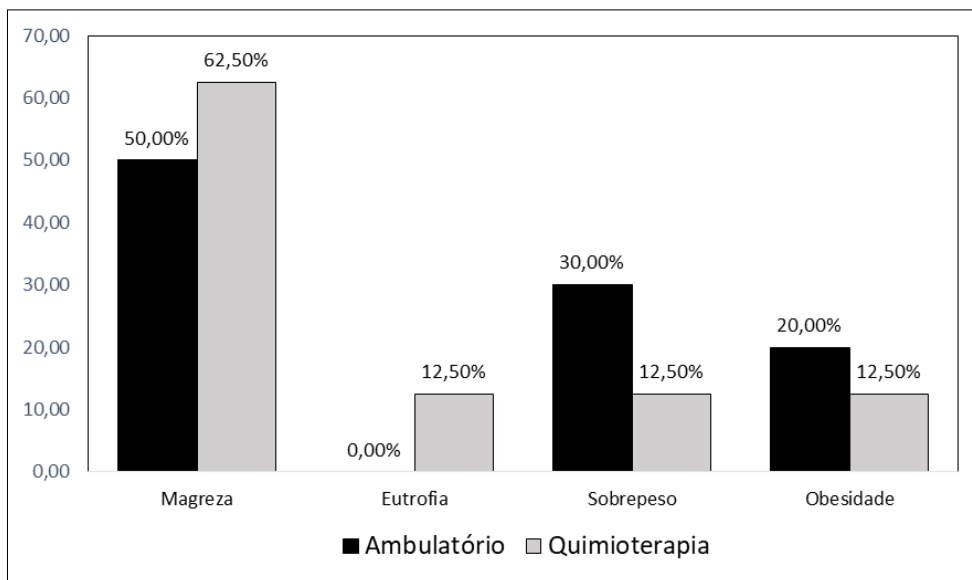


Figura 3. Estado nutricional pelo tipo de tratamento atual.

Na figura 4 é possível analisar que os diferentes tipos de câncer encontrados na pesquisa tem em comum a maior prevalência de estado nutricional como magreza e somente em pacientes com leucemia foram encontrados pacientes eutróficos.

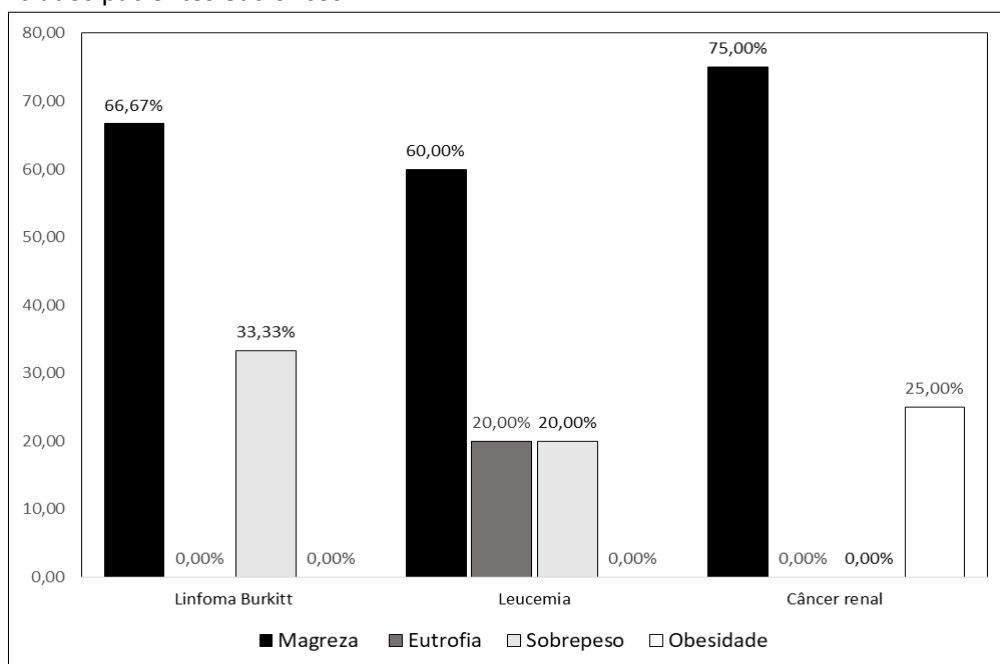


Figura 4. Estado nutricional pelo tipo de câncer.

A tabela 2 apresenta os resultados das medidas antropométricas que classificaram os pacientes a partir da adequação em percentual para as medidas de circunferência do braço (CB) e prega cutânea tricipital (PCT), obtendo como resultados eutrofia, de acordo com o percentual de adequação. Foram encontradas limitações na coleta destes dados por conta de edema local, causado pelo uso contínuo de acesso venoso, o que interfere nos resultados obtidos.

Tabela 2. Medidas antropométricas de circunferência do braço (CB) e prega cutânea tricipital (PCT) e seus percentuais de adequação de acordo com a idade

	CB		PCT	
	Valor	% adequação	Valor	% adequação
0 - 5 anos	17,14 ± 1,64	105,58 ± 8,40	ND*	ND*
5 - 10 anos	19,50 ± 1,22	105,90 ± 4,70	12,97 ± 1,27	150,33 ± 13,91
10 -19 anos	27,20 ± 3,49	111,64 ± 15,94	23,77 ± 4,37	180,48 ± 47,56

*ND = Não determinado devido à não autorização das mães para aferição da PCT.

Ao avaliar o estado nutricional a classificação através do score-z (Tabela 3) ambos os sexos foram encontrados com maior índice de déficit do estado nutricional. Para alguns dos pacientes não foi possível analisar todos os indicadores, pois as idades já não possuem mais classificações para este fim.

Tabela 3. Classificação do estado nutricional pelo score-z das curvas da OMS.

Indicadores do estado nutricional	Meninas	Meninos
Déficit		
IMC/Idade	8 (n) 57,14%	3 (n) 75,00%
Altura/Idade	5 (n) 55,55%	2 (n) 66,66%
Peso/Idade	4 (n) 66,66%	2 (n) 100,00%
Peso/Altura	2 (n) 40,00%	NE*
Adequado		
IMC/Idade	1 (n) 7,14%	1(n) 25,00%
Altura/Idade	4 (n) 44,44%	1 (n) 33,34%
Peso/Idade	2 (n) 33,33%	NE*
Peso/Altura	1 (n) 20,00%	NE*
Acima do adequado		
IMC/Idade	5 (n) 35,71%	NE*
Peso/Idade	NE*	NE*
Peso/Altura	2 (n) 40,00%	NE*

*NE = Não encontrado.

Quanto a ingestão alimentar (Tabela 4) existe um consumo maior de cereais refinados do que cereais integrais, porém alimentos protetores como frutas verduras e legumes também são consumidos com frequência por esta população. As carnes vermelhas representam um alimento consumido diariamente, predominando sobre as carnes brancas.

Tabela 4. Perfil alimentar dos participantes do estudo.

Alimentos	Frequência de Consumo Alimentar (%)			
	Diariamente	1 x na semana	A cada 15 dias	Raramente ou nunca
Cereais Integrais	16	11	NC*	72
Cereais Refinados	66	16	NC*	16
Arroz Branco	94	5	NC*	NC*
Tubérculos	33	33	11	22
Leite	55	5	5	33
Derivados	5	27	22	44
Frutas	72	5	11	11
Sucos de Frutas	61	11	5	22
Leguminosas	94	5	NC*	NC*
Verduras	44	22	5	27
Legumes	38	16	NC*	44
Carnes Vermelhas	72	16	NC*	11
Carnes Brancas	33	50	16	NC*
Ovos	50	33	11	5
Carnes Processadas**	16	11	16	55
Gorduras	94	NC*	NC*	5
Azeite de Oliva	72	NC*	NC*	27
Refrigerantes	11	27	22	38
Açúcar	66	16	NC*	16
Salgadinhos	5	5	22	66
Guloseimas	22	38	16	22
Bebidas Artificiais	11	5	5	77
Café ou Chá	33	22	5	44

*NC = Não citada. ** Hambúrguer, Nuggets, Presunto, Mortadela, Calabresa

DISCUSSÃO E CONCLUSÃO

Os aspectos nutricionais no paciente oncológico pediátrico são fundamentais para a qualidade de vida e prognóstico da doença⁹. Em estudo de Barreto et al¹⁷ que avaliou o perfil nutricional de pacientes pediátricos portadores de câncer internados no Hospital da Criança de Brasília, foi observado que 45% das crianças eram portadoras de Leucemia Linfóide Aguda (LLA). Os resultados obtidos em nosso estudo corroboram os apresentados por Barreto et al¹⁷, no qual a maior prevalência entre os tipos de câncer foi a leucemia. A leucemia é o tipo de câncer infantil mais comum no mundo, chegando a representar 34,1% entre todas as neoplasias infantis até os 15 anos de idade¹⁸.

Em nosso estudo, houve predominância de sujeitos do sexo feminino, resultado este que se contrapõe com os mostrados em outros estudos. Vilanova e Kazapi¹⁹, avaliaram o perfil nutricional das crianças atendidas no ambulatório de oncologia pediátrica do hospital infantil Joana de Gusmão, onde observaram que 60,72% das crianças são do sexo masculino e somente 39,28% são do sexo feminino. Em estudo similar, Carraro, Schwartz e Cruz²⁰ avaliaram o estado nutricional de crianças e adolescentes submetidos a tratamento quimioterápico em um hospital no sul do Brasil, por meio de antropometria e

bioimpedância, tendo como amostra um público composto de 52,6% das crianças do sexo masculino e 47,35% são do sexo feminino. Portanto, não há consenso sobre a maior prevalência de câncer pediátrico em algum dos sexos, sendo este um fator não considerado como fator de risco.

Ao observar o estado nutricional das crianças da pesquisa, prevaleceu índice alto de classificação como magreza, seguido de sobrepeso, obesidade e por último, representando a menor parcela da população, a eutrofia. Contrapondo-se aos nossos resultados, Molle, Rodrigues e Beitler²¹ analisaram o estado nutricional de crianças e adolescentes com neoplasias malignas durante o primeiro ano após o diagnóstico e evidenciaram que o estado de eutrofia foi o mais prevalente, tanto no diagnóstico quanto no décimo segundo mês após o início do tratamento²¹.

Estudo de Tartari et al²², avaliou a ocorrência de alteração de peso em uma amostra de 30 pacientes oncológicos e observou que 36% desses pacientes apresentaram perda de peso durante o tratamento. Tais resultados são corroborados por Borim et al²³, que realizaram um estudo sobre avaliação nutricional em pacientes oncológicos e encontraram um percentual de 47,3% dos pacientes com algum tipo de desnutrição. Contudo, em estudo que avaliou os indicadores antropométricos como peso por idade (P/I), estatura por idade (E/I) e índice de massa corporal por idade (IMC/I) em crianças com câncer no Hospital do Câncer Aldenora Belo em São Luíz, no Maranhão, foi possível concluir uma maior prevalência de eutrofia²⁴.

Os indicadores antropométricos de CB e PCT mostraram eutrofia para a população do estudo, contrapondo-se aos resultados dos outros indicadores. Apesar das suas limitações, estes são métodos utilizados para estimar a gordura corpórea e sua distribuição em vários segmentos do corpo. A medida de PCT é a mais amplamente utilizada e avalia a massa gorda periférica, já a CB estima a proteína muscular esquelética total²⁵. Destaca-se que tais indicadores podem sofrer a influência de edema local provocado pelo intenso uso de acesso venoso em pacientes em quimioterapia, não sendo, portanto, sensíveis para avaliação do estado nutricional destes pacientes.

A terapia antineoplásica pode causar nos pacientes sintomas gastrointestinais como náuseas, vômitos, diarreia ou até mesmo constipação, podendo ainda causar a mucosite oral, além de alteração na digestão e absorção de nutrientes, o que conseqüentemente gera um risco na manutenção do estado nutricional. Diante disso, a perda de peso, o consumo alimentar inadequado, os sintomas gastrointestinais, a obesidade e sobrepeso são utilizados como indicadores de risco nutricional²⁶.

Com o crescimento tumoral há a liberação de citocinas, desenvolvimento de estado hipercatabólico, perda muscular e disfunção orgânica. Ocorre então elevação da taxa metabólica basal e alterações nas vias de aquisição de energia. O catabolismo fica aumentado e são utilizadas as proteínas musculares²⁷. Portanto, a maior agressividade do tumor, bem como a terapia anti-neoplásica, são responsáveis pelo estado nutricional de magreza encontrado nos pacientes em quimioterapia. Os resultados obtidos mostraram prevalência acima de 60% de estado nutricional de magreza nas crianças portadoras dos 3 tipos mais incidentes de câncer nesta população (linfoma Burkitt, neoplasia renal e leucemia) quando avaliado o índice de massa corporal.

É sabido que o consumo de frutas e hortaliças tem efeitos protetores contra diversos tipos de cânceres. Contudo, ainda não é possível saber com clareza qual é o determinante anticarcinogênico das frutas e hortaliças, uma vez que tais alimentos são fonte de minerais, vitaminas, fibras, fitoquímicos, entre outros componentes²⁸. Segundo estudo de Azevedo e Bosco²⁹, que analisou o perfil nutricional, dietético e qualidade de vida de pacientes em tratamento quimioterápico, o consumo de frutas, legumes e verduras é considerado protetor por sua ação antioxidante. No presente estudo foi verificado um consumo alto destes alimentos diariamente, o que favorece para que não ocorra índices de reincidência tumoral e haja melhora do estado nutricional destes pacientes.

O estudo de Polônio e Peres³⁰, apontou a relação entre hábitos inadequados e o aparecimento de câncer e relata que hábitos de vida não saudáveis, como dietas ricas em gorduras *trans* e saturadas, nitratos e nitritos e baixa ingestão de fibras, se associam a diversos tipos de câncer, uma vez que tais substâncias apresentam capacidade de induzir danos celulares e mutações no DNA. No presente estudo foi observada uma baixa frequência de consumo diário de carnes processadas, o que é um fator positivo para minimizar riscos de reincidência do câncer.

O acompanhamento dietoterápico é de suma importância também após o tratamento anti-neoplásico, quando em tratamento ambulatorial. É sabido que os participantes da pesquisa recebem

acompanhamento nutricional apenas durante o tratamento de quimioterapia e retornam ao ambulatório apenas para realizar exames de controle periodicamente.

Contudo, o acompanhamento nutricional após o término do tratamento quimioterápico tem a função de recuperar o estado nutricional, reestabelecer a rotina alimentar, diminuir riscos de reincidência e evitar ainda outros problemas de saúde que possam aparecer por conta de uma alimentação inadequada. No estudo de Dallacosta et al³¹, onde foi realizada avaliação nutricional de pacientes com câncer em atendimento ambulatorial, ao analisarem o consumo alimentar obteve-se a conclusão de que 68,6% dos pacientes possuem uma má alimentação, sendo este um risco para outras doenças.

Portanto, no presente estudo o estado nutricional mais prevalente foi a magreza, independentemente do tipo de tratamento, evidenciando que o prejuízo nutricional nos pacientes oncológicos pediátricos é de extrema relevância. Torna-se então necessário o acompanhamento nutricional destes pacientes, mesmo quando passado o tratamento quimioterápico. Quanto a alimentação, ficou evidente a baixa ingestão de fibras, porém existe um consumo regular de frutas, verduras e legumes, além disso, nota-se elevado consumo de cereais refinados e carnes vermelhas. Assim, o acompanhamento nutricional durante e após o tratamento do câncer na população pediátrica é fundamental para a manutenção e recuperação do estado nutricional, além de favorecer uma alimentação mais adequada e saudável, para que tenham uma melhor qualidade de vida e evitar a ocorrência de recidivas.

AGRADECIMENTOS E CONFLITO DE INTERESSE

Os autores agradecem a equipe do hospital especializado em pacientes com câncer pela viabilização deste trabalho.

Afirmamos não haver conflitos de interesse na execução do presente trabalho.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Instituto Nacional de Câncer. INCA. O que é o Câncer? Disponível em: http://www1.inca.gov.br/conteudo_view.asp?id=322. Acesso em 10/10/2017. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2002000100004>
2. Mello M, Bottaro S. Assistência nutricional na terapia da criança com câncer. Context e Saúde. 2010;10(19):9–16.
3. Braga P, Latorre M, Curado M. Câncer na infância: Análise comparativa da incidência, mortalidade e sobrevida em Goiânia (Brasil) e outros países Childhood cancer: A comparative analysis. Cad saúde pública [Internet]. 2002;18(1):33–44.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada e Temática. Protocolo de diagnóstico precoce do Câncer pediátrico. 2017;29p.:il:4-29.
5. Flores Mutti C, Cardoso De Paula C, Souto MD. Assistência à Saúde da Criança com Câncer na Produção Científica Brasileira Health Care of Children With Cancer in the Brazilian Scientific Literature Asistencia a la Salud de Niños con Cáncer en la Producción Científica Brasileña. Rev Bras Cancerol. 2010;56(1):71–83.
6. Da Silva EP, Sudigursky D. Concepções sobre cuidados paliativos: Revisão bibliográfica. ACTA Paul Enferm. 2008;21(3):504–8. <https://doi.org/10.1590/S0103-21002008000300020>
7. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Coordenação de Gestão Assistencial, Hospital do Câncer I, Serviço de Nutrição e Dietética; organização Nivaldo Barroso Pinho - 2. Ed. rev. ampl. atual. Rio de Janeiro: INCA, 2015. 186p.:3 -179. Disponível em: <http://www.inca.gov.br>. Acesso em 10/11/2017
8. Lemos FA, Lima RAG, Mello DF. Caring for children and adolescents with cancer: The intrathecal chemotherapy phase: Analysis of detection thresholds. Rev Bras Cancerol. 2007. 12(3):485-93. <https://doi.org/10.1590/S0104-11692004000300006>

9. Elman I, Silva MEMP. Crianças portadoras de leucemia linfóide aguda: Análise dos limiares de detecção dos gostos básicos acute lymphocytic leukemia in children: Analysis of detection thresholds. *Rev Bras Cancerol.* 2007;53(3):297–303.
10. Garófolo A, Caran EM, Silva NS, Lopez FA. Malnutrition prevalence in children with solid tumors. *Rev Nutr.* 2005;18(2):193-200. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000200003>
11. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso Pinho - 2. Ed. rev. ampl. atual. Rio de Janeiro: INCA, 2016. 112p:Il.;v.2.:3-109.
12. Caradine AVP, Pianovski MAD, Rabito EI. Medidas Antropométricas para o Acompanhamento do Estado Nutricional de Crianças e Adolescentes com Câncer. O que utilizar na Prática Clínica . *Rev Bras Cancerol.* 2015;61(3):269–276. <https://doi.org/10.32635/2176-9745.RBC.2015v61n3.519>
13. Brasil, Conselho Nacional de Saúde. Diretrizes e Normas Regulamentadoras de Pesquisas Envolvendo Seres Humanos. 1996; *Pesqui Odontol Bras* 2003;17(Supl 1):33-41. <https://doi.org/10.1590/S1517-74912003000500006>
14. Santos NPP. Avaliação dos hábitos alimentares de crianças entre os 3 e os 7 anos de idade do Externato Lisbonense [Dissertação]. Madeira: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto. 2010. Acesso em 08/12/2017
15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2011;76p.:il:7- 71. Acesso em 10/12/2017
16. Brasil. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Vigilância Alimentar e Nutricional. Curvas de Crescimento da Organização Mundial da Saúde - OMS. Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_vigilancia_alimentar.php?conteudo=curvas_de_crescimento . Acesso em 11/12/2017
17. Barreto A, Haack A, Santos A, Silva A. Perfil nutricional de pacientes pediátricos portadores de câncer , internados no Hospital da Criança de Brasília. 2014;24(4):315–20.
18. Hadas TC, Gaete AEG, Pianovski MAD. Câncer Pediátrico: Perfil Epidemiológico Dos Pacientes Atendidos No Serviço De Oncologia Pediátrica Do Hospital De Clínicas Da Ufpr. *Rev Médica da UFPR [Internet].* 2014;1(4):141. <https://doi.org/10.5380/rmu.v1i4.40690>
19. Vilanova O, Kazapi RG, Kazapi IAM. Perfil Nutricional Das Crianças Atendidas No Ambulatório De Oncologia Pediátrico Do Hospital Infantil Joana De Gusmão. 2004; Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/extensio/article/viewFile/1170/4368>. Acesso em 23/11/2018
20. Carraro J de L, Schwartz R, Behling EB. Comparação do Estado Nutricional Obtido Através de Antropometria e Bioimpedância em Crianças e Adolescentes Submetidos a Tratamento Quimioterápico em um Hospital no Sul do Brasil. *Clin Biomed Res [Internet].* 2012;32(1):35–41.
21. Molle RD, Rodrigues L, Cruz LB. Estado Nutricional de Crianças e Adolescentes com Neoplasias Malignas Durante o Primeiro Ano Após o Diagnóstico. *Clin Biomed Res [Internet].* 2011;31(1):18–24.
22. Tartari RF, Busnello FM, Helena C, Nunes A. Perfil Nutricional de Pacientes Submetidos a Tratamento Quimioterápico em Ambulatório Especializado em Quimioterapia. *Rev Bras Cancerol [Internet].*

2010;56(1):43–50.

23. Borim LNB, Ruiz MA, Conte ACF, Camargo B. Estado nutricional como fator prognóstico em crianças portadoras de Leucemia Linfocítica Aguda. *Rev Bras Hematol Hemoter* [Internet]. 2000;22(1):47–53. <https://doi.org/10.1590/S1516-84842000000100007>
24. Silva Souza T, Dos Santos LT. et al. Indicadores Antropométricos Em Crianças Com Câncer Em Um Hospital de Referência. *Rev Pesq Saúde*. 2016;17(3):151–3.
25. Freitas B , Mesquita L , Teive N, Souza S. Antropometria Clássica e Músculo Adutor do Polegar na Determinação do Prognóstico Nutricional em Pacientes Oncológicos. *Rev Bras Cancerol*. 2010;56(4):415–22.
26. Brasil. Instituto Nacional de Câncer José de Alencar Gomes da Silva. INCA. Consenso nacional de nutrição oncológica. Rio de Janeiro: 2014. 88p. Disponível em: https://www.sbno.com.br/UploadsDoc/Consenso_Nacional_Nutricao_Oncologica_paciente_pediatico_oncologico.pdf. Acesso em 25/11/2018
27. Sapolnik R. Suporte de terapia intensiva no paciente oncológico. *J Pediatr (Rio J)* [Internet]. 2003;79:S231–42. <https://doi.org/10.1590/S0021-75572003000800013>
28. Garófolo A, Avesani CM, Kátia, Regina S, Silva J, Augusto J, et al. Dieta e câncer: Um enfoque epidemiológico Diet and cancer: An epidemiological view. *Rev Nutr*. 2004;17(4):491–505. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732004000400009>
29. Azevedo D, Dal Bosco M. Perfil nutricional, dietético e qualidade de vida de pacientes em tratamento quimioterápico. *ConScientiae Saúde*, vol. 10, núm. 1. 2011;10(1):23-30. <https://doi.org/10.5585/conscientiaesaude/2011/v10n1/2489>
30. Polônio MLT, Peres F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. *Cad Saude Publica* [Internet]. 2009;25(8):1653–66. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2009000800002>
31. Dallacosta FM, Carneiro TA, Velho SF, Rossoni C, Baptistella AR. Avaliação nutricional de pacientes com câncer em atendimento ambulatorial. 2017;(22):2–7. <https://doi.org/10.5380/ce.v22i4.51503>

RESUMOS DE PESQUISA

ANÁLISE DE OSSOS DE RATAS SUBMETIDAS AO CONSUMO DE ERVA-MATE ILEX PARAGUAIENSIS E À INDUÇÃO DE OSTEOPOROSE.....	1475
AVALIAÇÃO DA BIOCONSERVAÇÃO DO SUCO DE LARANJA COM BACTERIOCINA.....	1476
AVALIAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UMA CIDADE DO OESTE PAULISTA.....	1477
AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE VINHO E BEBIDA FERMENTADA DE JABUTICABA.....	1478
AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO RESVERATROL EM PARÂMETROS LIPÍDICOS E HEPÁTICOS EM RATOS ALIMENTADOS COM UMA DIETA HIPERLIPÍDICA.....	1479
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS ATIVOS E INSTITUCIONALIZADOS POR MEIO DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS CONVENCIONAIS.....	1480
CONTAMINAÇÃO POR COLIFORMES EM HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COMERCIALIZADAS EM PRESIDENTE PRUDENTE - SP.....	1481
EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÓLEO DE CHIA OU PEIXE, ASSOCIADA AO TREINAMENTO AERÓBIO NA ESTEATOSE HEPÁTICA DE RATOS OBESOS.....	1482
EFEITOS BENÉFICOS DOS PREBIÓTICOS NA COLITE INDUZIDA: UMA META-ANÁLISE.....	1483
EFEITOS DO CONSUMO DE RAÇÃO CONTAMINADA COM O ÁCIDO 2,4 DICLOROFENOXIACÉTICO (2,4-D) NA ESTRUTURA DE TÍBIAS.....	1484
EFEITOS DO EXERCÍCIO FÍSICO AERÓBIO (PRESENCIAL X DISTÂNCIA) ALIADO A ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL LIPÍDICO E PESO CORPORAL DE MULHERES COM DOENÇAS CRÔNICAS.....	1485
EFEITOS DO ÓLEO DE CHIA OU PEIXE ASSOCIADOS A NATAÇÃO NO PERFIL GLICÊMICO DE RATOS Wistar EM DIETA HIPERLIPÍDICA.....	1486
ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ASSISTIDAS NO SERVIÇO DE PRÉ- NATAL DE UMA UBS DE PRESIDENTE PRUDENTE.....	1487
GELEIA DE PÉ DE GALINHA COMO SUPLEMENTO HIPERPROTEICO.....	1488
INFLUÊNCIA DOS FILHOS NA COMPRA DE ALIMENTOS DA FAMÍLIA: UMA PERCEPÇÃO DOS PAI.....	1489
LESÃO POR PRESSÃO (LP) E ESTADO NUTRICIONAL.....	1490
PERFIL DE PACIENTES CANDIDATOS A CIRURGIA BARIÁTRICA.....	1491
PREBIÓTICOS MELHORAM OS INDICADORES DE OSTEOPOROSE EM MODELO PRÉ-CLÍNICO: REVISÃO SISTEMÁTICA COM META-ANÁLISE.....	1492
PRESCRIÇÃO DIETÉTICA E LESÃO POR PRESSÃO.....	1493
QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COMERCIALIZADAS SUPERMERCADOS DE PRESIDENTE PRUDENTE (SP).....	1494
RISCO DE DISFAGIA E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS POR ACIDENTE VASCULAR ENCEFÁLICO.....	1495
VALIDAÇÃO DA VERSÃO EM PORTUGUÊS DA TRIAGEM NUTRICIONAL NUTRISCORE.....	1496

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

ANÁLISE DE OSSOS DE RATAS SUBMETIDAS AO CONSUMO DE ERVA-MATE ILEX PARAGUAIENSIS E À INDUÇÃO DE OSTEOPOROSE

BRUNA EDUARDA SILVA MOREIRA

CAROLINE DA SILVA LEDIS

SANDRA CRISTINA GENARO

WILSON ROMERO NAKAGAKI

Há evidências na literatura demonstrando que a cafeína e os corticoides afetam o metabolismo do osso. A cafeína pode ser encontrada no café e na erva-mate *Ilex paraguayensis* (Ip). Sabe-se que o consumo de Ip é notório na América do Sul, sendo feito por crianças até idosos. Interessantemente, estudos têm mostrado que mulheres na fase de pós-menopausa que consumiram Ip apresentaram maior densidade mineral óssea no fêmur e nas vértebras do que as não consumiram. Também foi observado que o Ip promoveu aumento da neoformação óssea no alvéolo dentário de ratos. Assim, pretendeu-se verificar se o Ip atuará na prevenção ou atenuação da perda óssea, decorrente de osteoporose induzida por dexametasona. Avaliar se há alterações nas propriedades mecânicas dos fêmures e nos níveis séricos de cálcio e de ferro de ratas Wistar com osteoporose induzida e submetidos ao consumo de Ip. Foram utilizados 20 ratas Wistar divididas em dois grupos: grupo controle (receberam água sem Ip e injeção de dexametasona) e grupo erva-mate (receberam água com Ip e injeção de dexametasona). Aos 2 meses de vida, os animais receberam água com e sem Ip durante 15 semanas. A partir da sétima semana do período experimental, os animais receberam injeção intramuscular de dexametasona durante 8 semanas (uma vez por semana) para induzir a osteoporose (protocolo CEUA no 5222). Após este período, os animais foram eutanasiados e os fêmures e sangue coletados. Foi realizado teste mecânico de flexão em três pontos para determinar as propriedades estruturais (força máxima e deformação absoluta na força máxima) e mensurados os níveis séricos de cálcio e de ferro. Os resultados demonstraram que não houve diferença significativa da força máxima e da deformação entre os grupos controle ($135,49N \pm 13,34$; $0,44mm \pm 0,041$) e o grupo erva-mate ($135,26N \pm 9,14$; $0,47mm \pm 0,045$). Também não foram identificadas diferenças significantes entre as dosagens de cálcio (controle $9,82mg/dl \pm 0,28$ vs Ip $9,92mg/dl \pm 0,46$) e de ferro sérico (controle $68,06mg/dl \pm 31,97$ vs Ip $48,52mg/dl \pm 13,57$). O consumo de Ip não demonstrou efeito positivo na resistência mecânica do osso, contrariando os benefícios que foram reportados em outros estudos na literatura. No entanto, no presente estudo foi observado que a erva-mate, embora contenha cafeína, não afetou negativamente a saúde óssea. A Ip não interferiu, nem positiva e nem negativamente, no metabolismo ósseo em ratas submetidas ao uso de dexametasona. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CEUA: 5222.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

AVALIAÇÃO DA BIOCONSERVAÇÃO DO SUCO DE LARANJA COM BACTERIOCINA

VITÓRIA RIBEIRO DA COSTA
ISABELA POLETTI MASSELLI ROCHA
YURI ALLISSON DE MORAES
ANA BEATRIZ BATISTA DA SILVA
LIZZIANE KRETLI WINKELSTROTTER ELLER

Atualmente há uma grande preocupação em relação ao consumo de alimentos seguros e que tragam algum benefício à saúde. As bactérias lácticas têm despertado bastante interesse como alternativas na bioconservação dos alimentos. Avaliar o potencial da bacteriocina produzida por *Pediococcus acidilactici* na bioconservação de suco de laranja. A avaliação da ação bioconservadora em suco de laranja foi realizada com a adição do sobrenadante da cultura bacteriocinogênica de *Pediococcus acidilactici* nas concentrações 0, 25, 50 e 75%. *Listeria monocytogenes* e *Enterococcus faecium* foram utilizados como microrganismos indicadores e as contagens bacterianas foram realizadas em meio BHI sólido após 0, 7, 14, 21, 28, 35 e 42 dias. Foi avaliada a atividade antimicrobiana em diferentes pH's (2,0; 6,5 e 9,0) e temperaturas de aquecimento (50°C, 75°C, 100°C) por 2 horas de incubação e armazenamento em diferentes temperaturas (-80°C, -20°C, 4°C, 37°C). Benzoato de sódio (1,0g/L) e ácido cítrico (1,0g/L) foram utilizados como controle. A atividade antimicrobiana da bacteriocina frente a *L. monocytogenes* e *E. faecium* permaneceu constante até dia 28 dias quando armazenados a -80°C e 20°C. Após 14 dias de incubação a 4°C e 37°C foi observado um decréscimo na ação da bacteriocina. Temperatura de 100°C por 2h inibiu completamente a ação da bacteriocina. Dentre os valores de pH avaliados foi observado a inibição total da ação antimicrobiana em pH9,0. Em relação a conservação do suco de laranja, após 14 dias em presença de bacteriocinas foi observado uma redução de *L. monocytogenes* de 2,14logUFC/mL, 1,18Log UFC/mL em presença de ácido cítrico (1,0g/L) e inibição total em presença de benzoato de sódio. Em relação a *E. faecium* foi observado em 21 dias uma redução de até 2,4log UFC/mL em presença de bacteriocina 75%, 1,87 log UFC/mL de ácido cítrico e 3,19 log de UFC/ml de benzoato de sódio. As bacteriocinas podem ser incorporadas com sucesso aos produtos alimentícios para garantir a segurança, prolongando o prazo de validade e preservando a qualidade. No entanto, a eficácia das bacteriocinas nos sistemas alimentares é muitas vezes baixa devido a vários fatores, como adsorção a componentes alimentares, degradação enzimática, fraca solubilidade ou distribuição desigual na matriz alimentar. Estudos são necessários para a aplicação efetiva de bacteriocinas em alimentos, a fim de entender o desempenho da bacteriocina no ambiente complexo de matrizes de alimentos. Órgão de fomento financiador da pesquisa: CNPq 4550

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

AVALIAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UMA CIDADE DO OESTE PAULISTA

ELINES RAMONY DE OLIVEIRA SILVA
NATÁLIA FERNANDA DA SILVA CARVALHO
MARILDA MOREIRA DA SILVA

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são locais destinados a realizar o planejamento, desenvolvimento e o fornecimento de refeições adequadas tanto em quantidade como em qualidade, visando sempre a promoção da qualidade de vida de seus clientes, bem como maior rentabilidade e produtividade em suas funções designadas, oferecendo-lhes alimentos saudáveis, de origem confiável, segura e sustentável. Este estudo teve como objetivo avaliar a adoção de práticas sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição em uma cidade do oeste paulista. Aplicou-se um questionário com 33 questões em seis UAN's localizadas em uma cidade do Oeste Paulista, a fim de avaliar a adesão a práticas sustentáveis. O questionário foi respondido pela nutricionista responsável da unidade, devidamente orientada para o correto preenchimento do mesmo. O resultado sucedeu-se a partir da somatória de respostas assinaladas. O presente trabalho foi cadastrado no CPDI sob o número 4955 e avaliado e aprovado pelo CAPI e CEP da Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE. Das 33 abordagens apenas seis práticas apresentaram 100% de adesão pelas Uan's. Dentre as seis unidades avaliadas apenas uma apresentou percentual menor de 50% na adoção de práticas sustentáveis. Das práticas que houveram 100% de adesão pelas Uan's, grande maioria são aspectos relacionados a desperdício tais como: preocupação com aspectos sensoriais, controle do resto ingesta como também controle de perdas e sobras de alimentos, reciclagem e desperdício de água. Nas práticas que exigiam investimento financeiro das empresas percebe-se uma redução na adoção das mesmas, como: venda de materiais para coleta seletiva, estratégias para economia e reaproveitamento de água, escolha e aquisição de equipamentos com melhor eficiência energética e adoção de medidas de prevenção da poluição. Ao comparar com a literatura os resultados obtidos entramos similaridade na adoção de algumas praticas, assim como divergências. Concluimos portanto que, é comum, em sua grande maioria, a preocupação com o meio ambiente por parte das empresas. Ainda assim, é imprescindível a constante conscientização dos gestores de UAN's sobre a importância de adotar todas as ações possíveis, visando a construção de um ecossistema cada dia mais equilibrado e com menor impacto ambiental para as futuras gerações. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CAAE: 99535818.5.0000.5515

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE VINHO E BEBIDA FERMENTADA DE JABUTICABA

POLIANA DELICOLI PORTES
BRUNA OTTOBONI TAVARES ROCHA
CAMILA ZANINI GIMENES DE FREITAS
SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA
SABRINA ALVES LENQUISTE

As antocianinas são compostos fenólicos pertencentes à família dos flavonoides e são responsáveis pela coloração que vai do azul ao vermelho em flores, folhas e frutas e, portanto, também estão presentes nos vinhos tintos. Além de sua capacidade colorífica as antocianinas apresentam efeitos biológicos com benefícios à saúde humana. Ressalta-se a importância da uva e da jabuticaba como fontes de compostos fenólicos e, considerando-se que a extração alcoólica aumenta o conteúdo desses componentes, as bebidas fermentadas de uva e jabuticaba podem ter um elevado potencial bioativo. Avaliar o potencial antioxidante de vinho de uva e bebida fermentada de jabuticaba obtidos artesanalmente, bem como de seus resíduos de produção. A formulação das bebidas fermentadas artesanais de uva e jabuticaba foi feita de acordo com o protocolo desenvolvido pela EMBRAPA para obtenção de vinhos. A determinação de compostos fenólicos, segundo o método de Folin-Ciocalteu, e flavonoides, pelo método de Down, foi realizada nas bebidas fermentadas e no resíduo da fermentação, a fim de se verificar a retenção destes compostos na borra. Os resultados das determinações são apresentados como média \pm desvio-padrão (DP). Para a análise estatística foi realizada análise de variância ANOVA, seguida de teste Tukey para comparação das médias, considerando significância para valor de $p < 0,05$. O teor de compostos fenólicos foi superior na bebida de jabuticaba ($0,633 \pm 0,085$ mg/mL) comparado ao de uva ($0,224 \pm 0,014$ mg/mL), além disso, houve uma retenção significativa de compostos fenólicos nos resíduos tanto de uva ($0,401 \pm 0,006$ mg/g) como de jabuticaba ($0,198 \pm 0,021$ mg/g). Quanto ao teor de flavonoides, este foi superior na bebida de jabuticaba ($21,24 \pm 3,41$ ug/mL) comparado ao vinho de uva ($7,11 \pm 0,02$ ug/mL) e houve uma elevada retenção de flavonoides nos resíduos tanto de uva ($9,62 \pm 2,59$ ug/g) como de jabuticaba ($19,10 \pm 5,29$ ug/g). A fermentação e o processo de extração alcoólica aumentam a concentração de compostos fenólicos e flavonoides nas bebidas. Bebidas alcoólicas fermentadas ou não a base de jabuticaba têm sido produzidas e analisadas, mostrando que tais bebidas são ricas em compostos fenólicos, muitas vezes com teores superiores que fruta. As bebidas fermentadas de uva e jabuticaba são boas fontes de compostos fenólicos e flavonóides e o resíduo industrial na produção dessas bebidas pode ser utilizado como ingrediente funcional devido a grande retenção de compostos bioativos

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO RESVERATROL EM PARÂMETROS LIPÍDICOS E HEPÁTICOS EM RATOS ALIMENTADOS COM UMA DIETA HIPERLIPÍDICA

GUILHERME YOSHIHIRO SAKATA UYEMA
ELEN DA SILVA SHIRATOMI
AMANDA GERVASONI PAGANINI
ANANDA MARIA DA SILVA TRAJANO
JIMENA MARIA ARAUJO DE CARVALHO
MARIO EDGAR AMATO
RICARDO AUGUSTO SILVA
HELIARD RODRIGUES DOS SANTOS CAETANO
MARCOS NATAL RUFINO
ROGÉRIA KELLER
HERMANN BREMER NETO

Dieta hiperlipídica é associada a risco de doenças cardiovasculares e causa de morbimortalidade em países desenvolvidos e em desenvolvimento. Substâncias antioxidantes suplementadas em humanos e ou modelos experimentais, principalmente murinos, podem reduzir o risco de doenças cardiovasculares, e ter ação antiplaquetária, antioxidante, anti-inflamatória, hipoglicemiante e anticancerígena. Dentre esses compostos, o resveratrol (3,4', 5-tri-hidroxiestilbeno), é um composto que apresenta essas características benéficas nas formas trans e cis isoméricas e encontra-se presente em uma quantidade abundante em vinho tinto, peles de bagas de uva e sementes, particularmente em raízes secas da planta *Polygonum cuspidatum*. Avaliar o efeito de diferentes doses do resveratrol em relação aos perfis lipídico e hepáticos em ratos submetidos à dieta hiperlipídica. Quarenta ratos albinos foram aleatoriamente divididos em cinco grupos (n=8) e que foram alimentados durante 60 dias a vontade com as seguintes dietas: Grupo I, dieta normocalórica, grupo II, dieta hiperlipídica; grupo III, dieta hiperlipídica e suplementação por gavagem resveratrol na dosagem de 10mg/kg peso vivo/dia; grupo IV, dieta hiperlipídica e suplementados por gavagem com resveratrol na dosagem de 30mg/kg de peso vivo/dia; e grupo V, dieta hiperlipídica e suplementados por gavagem com resveratrol na dosagem de 60mg/Kg de peso vivo/dia. Amostras de sangue foram coletadas de todos os ratos após o início da administração de resveratrol para determinação do colesterol total (CT) sérico, triacilgliceróis (TAG), lipoproteína de alta densidade (HDL-c), lipoproteína de baixa densidade (LDL-c), colesterol de lipoproteína de muito baixa densidade (VLDL-c), alanina aminotransferase (ALT), aspartato aminotransferase (AST), fosfatase alcalina (ALP). Os resultados obtidos mostraram elevação significativa dos níveis séricos de CT, TAG, LDL-c, VLDL-c, ALP, AST e ALT em ratos alimentados com a dieta hiperlipídica em comparação com ratos alimentados com dieta normocalórica (P < 0,05). Enquanto a administração de resveratrol melhorou os perfis lipídicos e hepáticos. Esses resultados sugerem que, o resveratrol é eficaz na atenuação dos efeitos nocivos das dietas hiperlipídica associadas a obesidade e possíveis complicações como a hepatopatia. Podemos concluir que o resveratrol atua benéficamente principalmente através da melhoria do perfil lipídico. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) Protocolo CEUA: 4176.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS ATIVOS E INSTITUCIONALIZADOS POR MEIO DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS CONVENCIONAIS

MICHELE CRISTINA DE ALENCAR
VANESSA DASSAN DE OLIVEIRA
ISABELLA TAKEHARA BRANCO
FABÍOLA DE AZEVEDO MELLO
ANA PAULA COELHO FIGUEIRA FREIRE
MARCELA FAGIANI

A sarcopenia é uma das condições mais limitantes para os idosos, caracterizada pela perda da massa muscular e força esquelética e aumento de reserva de gordura, podendo aumentar o risco de quedas. Sendo assim, os indicadores antropométricos são muito úteis na avaliação da massa muscular e do estado nutricional nessa população, e têm sido utilizados em pesquisas epidemiológicas, por possuir baixo custo e permitir resultados mais rápidos. Realizar avaliação nutricional e orientação nutricional aos idosos ativos e institucionalizados. Participaram da pesquisa 30 indivíduos idosos ativos (GATV, n=15) e institucionalizados (GINST, n=15). Para a avaliação antropométrica, foram verificados o peso e a altura para determinar o Índice de Massa Corpórea (IMC). Foi realizada a circunferência da panturrilha (CP). Foi realizada a circunferência do braço e a dobra cutânea tricipital (DCT) e foi calculada a circunferência muscular do braço (CMB). Os indivíduos receberam orientação nutricional para melhorar o estado nutricional e consumo de proteínas. Os dados foram submetidos a análise descritiva e estatística, utilizando o teste T de Student não pareado, considerando o nível de significância de 5%. Pelo teste T, o GATV apresentou valores significativamente maiores de CP ($37,21 \pm 3,16$) e DCT ($20,13 \pm 6,15$). De acordo com a análise descritiva, o GATV apresentou predominância de eutrofia pela classificação do IMC, e em contrapartida, o GINST apresentou eutrofia (n=9), magreza (n=4) e excesso de peso (n=2). De acordo com a CMB, ambos os grupos apresentaram predominância de eutrofia. A população continha 17 mulheres e 13 homens. Os indivíduos do GATV encontravam-se bem nutridos e o GINST possuía maior risco para desnutrição. Por meio da CP, o GATV apresentou menores índices de depleção muscular, e o GINST possuiu baixos valores obtidos pela CP. Por meio do cálculo da CMB, ambos os grupos possuíram bons resultados de reserva muscular. Com relação às reservas energéticas dos indivíduos, segundo a DCT, o GINST apresentou predominância de depleção, e o GATV apresentou predominância de excesso de gordura, que provavelmente se deve a maior participação de mulheres nesse grupo, que possuem maior quantidade de gordura corporal se comparada aos homens. Os ativos apresentaram-se bem nutridos e bons índices de reserva muscular e os institucionalizados apresentaram maiores riscos para desnutrição protéica e calórica. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Próprio pesquisador Protocolo CAAE: 92654718.5.0000.5515

CONTAMINAÇÃO POR COLIFORMES EM HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS
COMERCIALIZADAS EM PRESIDENTE PRUDENTE - SP

CAMILA ZANINI GIMENES DE FREITAS
SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA
SABRINA ALVES LENQUISTE

Produtos Minimamente Processados são definidos como qualquer legume, vegetal ou fruta que passou por alteração fisicamente, porém mantém seu estado fresco. Higienização adequada, uso de procedimentos de sanitização, embalagens apropriadas e baixas temperaturas durante o processamento e distribuição, além de manter os aspectos sensoriais, favorecem a diminuição dos riscos microbiológicos. A presença de coliformes totais e fecais (*Escherichia coli*) em alimentos processados é considerada uma indicação útil de contaminação pós-sanitização ou pós-processo, alertando para práticas de higiene e sanificação aquém dos padrões requeridos para o processamento de alimentos. Identificar a presença de coliformes totais e fecais em hortaliças minimamente processadas comercializadas em supermercados da cidade de Presidente Prudente, SP foram determinados os microrganismos da classe dos coliformes totais e fecais em amostras de cenoura e vagem minimamente processadas comercializadas em quatro supermercados diferentes. Utilizou-se a técnica de contagem de tubos múltiplos como teste presuntivo para coliformes totais e termotolerantes. Os testes foram realizados em triplicata e os resultados foram apresentados na forma de NMP/g de amostra. Houve um crescimento elevado de coliformes totais em todas as amostras ficando acima do limite máximo de detecção da técnica empregada. Para os coliformes termotolerantes não foi observado crescimento nas amostras avaliadas. Os coliformes totais são indicadores de potabilidade da água e geral das condições higiênico-sanitárias do ambiente da produção dos alimentos. No nosso estudo foi observado elevado crescimento de coliformes totais em todas as amostras avaliadas, estando acima do limite recomendado, resultado similar ao apresentado em outros estudos. Quando há presença de coliformes termotolerantes significa que os vegetais minimamente processados tiveram contato direto e/ou indireto com fezes, já que a *Escherichia coli* não faz parte da microflora normal de produtos frescos. Concluiu-se que as amostras analisadas estavam impróprias para consumo humano devida à elevada presença de coliformes totais, indicando qualidade deficiente da água ou técnicas de processamento que favoreceram a contaminação destes alimentos.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÓLEO DE CHIA OU PEIXE, ASSOCIADA AO TREINAMENTO
AERÓBIO NA ESTEATOSE HEPÁTICA DE RATOS OBESOS

ANDRÉIA YURI YOSHIGAE

RAYANA LOCH GOMES

THAISSA FERNANDA SANTOS DOMINGUES

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA

CAMILA ZANINI GIMENES DE FREITAS

SABRINA ALVES LENQUISTE

O acúmulo de triacilgliceróis nos hepatócitos é definida como esteatose hepática. Sua etiologia apresenta forte relação com a obesidade. A diminuição no consumo de ácidos graxos saturados e aumento dos poli-insaturados parece ser uma estratégia no combate a obesidade. Dentre os ácidos graxos poli-insaturados estão os da família ômega-3, EPA e DHA encontrados no óleo de peixe e o ALA, precursor de EPA e DHA, de origem vegetal. Verificar os efeitos da suplementação de óleo de chia ou peixe, associada ao treinamento aeróbico na esteatose hepática de ratos Wistar obesos. Aprovação CEUA 4792. 42 ratos machos Wistar, divididos em 7 grupos (n=6): G1-Controle Normocalórico (CN); G2-Controle Obesogênico (CO), Dieta obesogênica; G3-Obesogênico Óleo de Chia (OChia) - Dieta obesogênica + óleo de Chia; G4-Obesogênico Óleo de Peixe (OOPeixe)- Dieta obesogênica + óleo de peixe; G5-Obesogênico Treinamento (OTreino) - Dieta obesogênica + treinamento aeróbico; G6-Obesogênico Treinamento óleo de Chia (OTChia) - Dieta obesogênica + treinamento aeróbico + óleo de Chia; G7-Obesogênico Treinamento óleo de peixe (OTOPeixe) - Dieta obesogênica + treinamento aeróbico + óleo de peixe. O treinamento foi por natação e os grupos obesos foram alimentados com dieta de cafeteria, com ganho de peso monitorado uma vez/semana. O protocolo durou 14 semanas e as intervenções foram iniciadas após a 6ª semana. O óleo de chia e de peixe foram oferecidos aos animais por gavagem diária (1mL). Ao final do experimento, os animais permaneceram em jejum de 10 horas, foram anestesiados e mortos por exsanguinação. Os lipídeos no fígado foram avaliados por método quantitativo e análise histopatológica. Os grupos obesos apresentaram maior tecido adiposo do que CN. Os valores de gordura no fígado foram maiores em CO em comparação a CN e os grupos OOPeixe, OTreino e OTOPeixe apresentaram menores valores que CO. Na análise histopatológica verificou-se esteatose hepática mista (micro e macro vacúolos) em CO. OChia, OPeixe, OTChia e OTOPeixe apresentam esteatose microvesicular. Observa-se que os protocolos mostraram efeitos positivos na atenuação do acúmulo de gordura hepática. Os efeitos das fontes alimentares de ômega 3 sobre a esteatose hepática possivelmente estão associados ao efeito anti-inflamatório desse ácido graxo. Conclui-se que a utilização de óleo de chia ou peixe, associados ao treinamento, podem ser utilizados como estratégias benéficas para tratamento de fatores relacionados a obesidade. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CEUA: 4792.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

EFEITOS BENÉFICOS DOS PREBIÓTICOS NA COLITE INDUZIDA: UMA META-ANÁLISE

RICARDO AUGUSTO SILVA

INGRID ELOISE TROMBINE BATISTA

WEBER GUTEMBERG ALVES DE OLIVEIRA

HELIARD RODRIGUES DOS SANTOS CAETANO

ROGERIO GIUFFRIDA

MARCOS NATAL RUFINO

HERMANN BREMER NETO

A colite ulcerativa (UC) é uma doença inflamatória intestinal (DII) que compromete a qualidade e a expectativa de vida dos pacientes, que apresentam inflamação crônica e recidivante do trato gastrointestinal (TGI). Sua prevalência aumentou rapidamente na Europa e na América do Norte, e tende a se elevar no resto do mundo. Os prebióticos demonstram efeito terapêutico em UC por meio de diferentes mecanismos, apresentando-se como alternativa terapêutica ou complementar aos tratamentos já conhecidos. Esta revisão sistemática com meta-análise visou elevar o nível de evidência dos efeitos dos prebióticos em colite induzida por ácido 2,4,6-trinitrobenzenosulfônico (TNBS) e encorajar ensaios clínicos randomizados para avaliar a eficácia de prebióticos na RCU em humanos. A meta-análise foi conduzida de acordo com as recomendações do CAMARADES: Collaborative Approach to Meta-Analysis and Review of Animal Data from Experimental Studies. Os artigos foram obtidos até o mês de julho de 2017 nos bancos de dados "Pub Med", "ScienceDirect" e "Scielo". CPDI 4316. Ao final da seleção, 5 artigos completos de ensaios pré-clínicos randomizados preencheram os critérios de inclusão. As quantidades de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* presentes na microbiota dos animais e o escore dos danos macroscópicos no cólon dos animais submetidos à colite por TNBS foram eleitos como resultado primário. Os resultados obtidos demonstraram que os prebióticos são capazes de modificar o perfil da microbiota intestinal, aumentar a quantidade de bactérias benéficas, melhorar os escores de danos macroscópicos ao cólon, aumentar a concentração de AGCC, e melhorar os indicadores de inflamação e estresse oxidativo no cólon dos animais estudados. Podemos concluir que esta meta-análise reforçou as evidências sobre os benefícios da administração simbiótica, em relação aos indicadores convencionalmente utilizados para avaliar a colite ulcerativa. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

EFEITOS DO CONSUMO DE RAÇÃO CONTAMINADA COM O ÁCIDO 2,4 DICLOROFENOXIACÉTICO (2,4-D) NA ESTRUTURA DE TÍBIAS

DÉBORAH RIBEIRO ROCHA
JAQUELINE FREIRE NERY
GISELE ALBORGHETTI NAI
WILSON ROMERO NAKAGAKI

Os ossos podem sofrer alterações no seu metabolismo por influência de diversos fatores. Há evidências de que agrotóxicos poderiam comprometer os ossos. Um tipo bastante utilizado é o ácido 2,4 diclorofenoxiacético (2,4-D), que tem como ação reduzir as pragas nas plantações. Há estudos que relataram que o 2,4-D promove alterações de órgãos do sistema urinário, no número de hepatócitos e glóbulos vermelhos e na morfologia e função dos testículos. Neste aspecto, foi constatado que há alteração na fisiologia testicular e comprometimento da produção de testosterona e, por consequência, tais fatos podem influenciar o metabolismo ósseo. Avaliar se há alterações nas propriedades mecânicas das tíbias de ratos submetidos ao consumo de ração que foram expostas a três diferentes doses do 2,4-D. Foram utilizados 40 ratos Wistar machos divididos em 4 grupos: grupo controle oral (GCO: consumo de ração sem contaminação pelo 2,4-D); grupo de baixa concentração oral (GBCO: consumo de ração contaminada com baixa concentração de 2,4-D); grupo de média concentração oral (GMCO: consumo de ração contaminada com média concentração de 2,4-D); grupo de alta concentração oral (GACO: consumo de ração contaminada com alta concentração de 2,4-D). Através de ensaio mecânico de flexão em 3 pontos, foram analisadas as propriedades estruturais (força, deformação absoluta e rigidez extrínseca) e materiais (tensão, deformação relativa e módulo elástico). Também foram mensuradas a áreas e as espessuras corticais das diáfises das tíbias (protocolo CEUA número 5224). Os resultados mostraram comprometimento das propriedades estruturais (força e rigidez extrínseca) e materiais (tensão e módulo elástico) das tíbias dos grupos contaminados. A força foi menor estatisticamente nos grupos GMCO e GACO do que no GCO, assim como a rigidez extrínseca foi maior no GCO do que o GACO. A tensão, o módulo elástico e a área cortical foram inferiores em todos os grupos contaminados quando comparados ao GCO. Os dados mostraram maior resistência óssea no grupo controle, demonstrando qualidade inferior do osso dos animais que consumiram ração contaminada e, portanto, formando um osso mais suscetível à fratura e sugerindo alterações no conteúdo mineral. Assim, a contaminação por 2,4-D possivelmente inibiu a ação dos osteoblastos e estimulou a dos osteoclastos. O herbicida 2,4-D exerceu efeitos deletérios na resistência mecânica de tíbias de ratos Wistar machos em crescimento e de maturação biológica. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CEUA: 5224.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

EFEITOS DO EXERCÍCIO FÍSICO AERÓBIO (PRESENCIAL X DISTÂNCIA) ALIADO A ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL LIPÍDICO E PESO CORPORAL DE MULHERES COM DOENÇAS CRÔNICAS.

LUCIANA S. LIMA
ANA LUCIA SATO DE LIMA
ÊMILI AMICE DA COSTA BARROS
ANDRÉA DIAS REIS
MARCOS TROMBINI PAVONI
JOSEFINA BERTOLI
ISMAEL FORTE FREITAS JUNIOR

Alimentação inadequada aliada ao sedentarismo relacionam-se a maior Índice de Massa Corporal (IMC). Avanços tecnológicos, smartphones, aplicativos portáteis e gratuitos têm possibilitado um estilo de vida mais saudável, além de facilitar o repasse de orientações nutricionais e da prática eficaz dos exercícios físicos, porém seus resultados clínicos merecem investigação. Analisar os efeitos de um treinamento aeróbio aliado a orientação nutricional sobre o IMC, colesterol total (CT) e não HDL-C de mulheres portadoras de Doenças Crônicas não Transmissíveis. O estudo ocorreu em 24 semanas, o Grupo Presencial (GP) (n=20) caminhou em esteira ergométrica supervisionado pela equipe do estudo (150 min semanais, três dias não consecutivos), o Grupo Home-based (GHB) (n=26) caminhou, porém ao ar livre e monitorado pelo aplicativo Runtastic. As orientações nutricionais foram semelhantes aos grupos 30 min semanais por meio do WhatsApp. Pré e pós avaliou-se em balança digital o peso corporal e por meio de exames séricos o CT e o não HDL-C. O CT inicial no GP teve uma mediana (intervalo de confiança) de 193,40 mg/dL (179,57;207,23) e após 24 semanas 185,10 mg/dL (172,02;198,18) e no GHB foi 181,00 mg/dL (163,97;198,03) e 166,00 mg/dL (148,80;183,20) respectivamente, com diferença significativa por meio do teste de Anova de Medidas Repetidas para o tempo ($p= 0.003$) e grupo ($p= 0,048$) (interação $p= 0,425$). O não HDL-C inicial no GP foi 137,80 mg/dL (123,09;152,51) e após 24 semanas 131,10 mg/dL (117,14;145,06), no GHB foi 127,70 mg/dL (110,97;144,43) e 113,95 mg/dL (96,18;131,72) respectivamente, com diferença significativa no tempo ($p= 0.002$), (grupo $p= 0.151$ e interação $p= 0.381$). O IMC inicial no GP foi 30,50 kg/m² (27,86;33,15) e após 24 semanas 30,50 kg/m² (27,63;33,36), no GHB foi 28,89 kg/m² (27,35;30,44) e 29,12 kg/m² (27,55;30,69) respectivamente, onde não foi encontrada diferenças (tempo $p= 0.597$, grupo $p= 0.352$ e interação $p= 0.681$). Doenças crônicas podem interferir negativamente no sucesso de terapias de redução de peso corporal. O treino aeróbio presencial e a distância aliado a orientação nutricional por meio do smartphone podem proporcionar benefícios ao CT e não HDL-C. Órgão de fomento financiador da pesquisa: unesp Protocolo CAAE: 78971417.9.0000.5402

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

EFEITOS DO ÓLEO DE CHIA OU PEIXE ASSOCIADOS A NATAÇÃO NO PERFIL GLICÊMICO DE RATOS WISTAR EM DIETA HIPERLIPÍDICA

RAYANA LOCH GOMES

THAISSA FERNANDA SANTOS DOMINGUES

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA

CAMILA ZANINI GIMENES DE FREITAS

ANDRÉIA YURI YOSHIGAE

SABRINA ALVES LENQUISTE

Estratégias nutricionais para combate da obesidade e comorbidades englobam mudanças no consumo de ácidos graxos, reduzindo os saturados e aumentando os poli-insaturados. Dentre esses os da família ômega-3, EPA e DHA encontrados em óleo de peixes e o ALA, precursor de EPA e DHA, de origem vegetal encontrando na chia. Avaliar os efeitos da suplementação de óleo de chia ou peixe associados a natação no perfil glicêmico de ratos Wistar em dieta hiperlipídica. Protocolo CEUA 3962. 42 ratos machos Wistar, divididos em 7 grupos (n=6): G1- Controle Normocalórico (CN); G2-Controle Obesogênico (CO), Dieta obesogênica; G3-Obesogênico Óleo de Chia (OChia) - Dieta obesogênica + óleo de Chia; G4-Obesogênico Óleo de Peixe (OOPeixe)- Dieta obesogênica + óleo de peixe; G5-Obesogênico Treinamento (OTreino) - Dieta obesogênica + treinamento aeróbio; G6-Obesogênico Treinamento óleo de Chia (OTChia) - Dieta obesogênica + treinamento aeróbio + óleo de Chia; G7-Obesogênico Treinamento óleo de peixe (OTOPeixe) - Dieta obesogênica + treinamento aeróbio + óleo de peixe. Os grupos obesos foram alimentados com dieta de cafeteria sendo que o ganho de peso foi monitorado uma vez na semana e a ingestão de dieta a cada dois dias. O treinamento aeróbio foi por meio de natação. O protocolo durou 14 semanas e as intervenções foram iniciadas após a 6ª semana, totalizando 8 semanas de intervenção. O óleo de chia e de peixe foram oferecidos aos animais por meio de gavagem diária (1mL). O Teste Intraperitoneal de Tolerância à Glucose (iGTT) e o Teste Intraperitoneal de Tolerância à Insulina (KITT) foram realizados na sétima e oitava semanas experimentais, respectivamente. Ao final do experimento, os animais permaneceram em jejum de 10 horas, foram anestesiados e mortos por exsanguinação. Os animais dos grupos obesos apresentaram maior tecido adiposo do que CN. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significantes entre os grupos ($p > 0,05$) para iGTT. Para KITT resultados significantes ($P > 0,05$) foram encontrados entre CO e OTChia, CO e OTOPeixe, OTreino e OTChia e OTreino e OTOPeixe. Portanto, OTChia e OTOPeixe apresentaram menores níveis de intolerância a insulina em comparação com o CO e OTreino. O efeito anti-inflamatório do ácido graxo ômega-3 é associado a melhor sensibilidade à insulina e glicose. A suplementação de óleo de chia ou peixe associadas ao treinamento aeróbio diminuiu a intolerância à insulina e parece uma possível estratégia no tratamento de fatores relacionados à obesidade. Protocolo CEUA: 3962.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ASSISTIDAS NO SERVIÇO DE PRÉ- NATAL DE UMA UBS DE
PRESIDENTE PRUDENTE

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
AMANDA SANTOS ARAUJO

O levantamento do estado nutricional de gestantes pode contribuir para diagnosticar precocemente desvios nutricionais e de saúde nesta fase e assim intervir em situações de risco na saúde do binômio mãe-filho, ressalta-se a importância deste tipo de estudo como uma estratégia da assistência de pré-natal adequada é importante para a redução de riscos como a mortalidade materna e perinatal Avaliar o estado nutricional de gestantes assistidas em uma Estratégia Saúde da Família (ESF) de Presidente, a fim de caracterizar os aspectos sociodemográficos e classificar o estado nutricional pré-gravídico e atual. Estudo do tipo transversal, descritivo com abordagem quantitativa, cadastrado e aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa (CEP),CAAE 08615619.6.0000.5515. Realizado por meio de entrevista individual onde foi aplicado questionário elaborado para a pesquisa e realizado a avaliação antropométrica com a coleta de peso (Kg) e altura(m) para o IMC A amostra foi composta por 30 gestantes em que a maioria tinha idade entre 18 e 30, eram casadas e possuíam renda familiar de 1 a 2 salários mínimos (53,3%). A maioria tinha ensino médio completo (43,3%) e estava terceiro trimestre (66,7%) da gestação. No período pré-gravídico a classificação do estado nutricional apontou que 60% das gestantes estavam com o IMC adequado e 20% com baixo peso, 16,7% estavam com obesidade e 3,3% com sobrepeso. Já durante o período gestacional apenas 40% permaneceram com classificação adequada, enquanto que o índice de sobrepeso aumentou para 30%. Como a gravidez representa um momento fisiológico de grande magnitude para o binômio mãe-filho acredita-se que a avaliação do estado nutricional durante o pré-natal representa uma estratégia para detectar possíveis alterações que interferem no percurso da gravidez, e embora maior parte da amostra deste estudo estivesse adequada para o estado nutricional no período pré-gravídico vale ressaltar que uma parcela significativa variou o ganho de peso atingindo o sobrepeso Conclui-se que a maioria das mulheres iniciou a gestação com classificação do estado nutricional em eutrofia, porém, no período gestacional um número significativo apresentou risco nutricional por migrarem para o sobrepeso. Esses dados apontam para a necessidade de intervenções educativas que favoreçam o acesso ao atendimento nutricional e a efetividade de informações durante a gestação que contribuem para a redução de complicações advindas de fatores de risco associado ao ganho de peso Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CAAE: 08615619.6.0000.5515

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

GELEIA DE PÉ DE GALINHA COMO SUPLEMENTO HIPERPROTEICO

LUARA FAZION COELHO
MARINA APARECIDA MOLINA GOMES
MARIA BEATRIZ DA SILVA CANHIN
TAMIRIS SOTOCORNO DE ALMEIDA
SABRINA ALVES LENQUISTE
BÁRBARA DE OLIVEIRA GHIZZI
BIANCA DEPIERI BALMANT
LARISSA SAPUCAIA FERREIRA ESTEVES

A desnutrição proteico-energética é a mais comum em idosos com feridas. Além disso, é confirmada a eficácia de suplementos alimentares proteicos específicos para tratamento de lesões. No entanto a aquisição de suplementos alimentares para cicatrização de lesões são de difícil acesso em consequência do seu alto custo. Dessa forma, estratégias de suplementações alimentares naturais de baixo custo e fácil acesso, poderiam propiciar maior aporte nutricional e eficácia no processo de cicatrização. Dentre estas estratégias destaca-se a suplementação de colágeno natural obtido a partir da preparação de geleia de pé de frango, porém não há na literatura a existência da composição nutricional da geleia. Realizar a caracterização físico-química da geleia de pé de galinha e comparar sua composição nutricional com a de suplementos hiperproteicos específicos para cicatrização de feridas. A geleia foi preparada de acordo com a ficha técnica da preparação elaborada pelos pesquisadores no Laboratório de Técnica e Dietética da Universidade do Oeste Paulista (UNOESTE), utilizando-se os seguintes ingredientes: pé de galinha, cúrcuma, cebola e sal. Após a preparação, foi realizada a caracterização físico-química em triplicata, onde a porção analisada foi de 120g. Para os cálculos dos macronutrientes foi levado em consideração os valores em base úmida. A informação nutricional da geleia de pé de galinha (120g) foi de 216,87kcal de energia, 7,28g de carboidrato, 22,98g de proteína e 10,64g de lipídio. A geleia de pé de galinha, apresentou valores de macronutrientes semelhantes aos suplementos dietéticos industrializados específicos para cicatrização de lesões, que possuem cerca de 20g/200ml de proteína. Além disso, os suplementos industrializados apresentam, em média, um preço de 20,05±3,05 reais por unidade (200ml), inviabilizando a compra por idosos de classe média e baixa. Em suma, a composição nutricional da geleia de pé galinha apresentou valores semelhantes de macronutrientes aos suplementos hiperproteicos específicos para cicatrização, destacando a alta concentração de proteína(22,98g/120g). Além disso, o custo porção da geleia foi de R\$0,12, adicionalmente ao baixo custo o cuidador possui autonomia para produzir o próprio suplemento podendo modificar as especiarias adicionadas conforme a preferência do idoso. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

INFLUÊNCIA DOS FILHOS NA COMPRA DE ALIMENTOS DA FAMÍLIA: UMA PERCEPÇÃO DOS PAI

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA

THAÍS OLIVEIRA DE CESARE

LETÍCIA ALVES

Com o desenvolvimento do país o dia-a-dia do brasileiro tem assumido um ritmo cada vez mais acelerado afetando negativamente a qualidade dos alimentos produzidos e consumidos, tornando a busca por uma alimentação rápida e prática mais frequente, explicitando um novo estilo de vida relacionado à diversas transformações no padrão alimentar. Conhecer a frequência com que as crianças influenciam a compra de produtos alimentícios, em especial de industrializados, pela família pode favorecer o desenvolvimento de atividades e estratégias de educação nutricional que possibilitem mudanças de comportamento assegurando a formação de hábitos alimentares saudáveis, como meio de promoção da saúde e prevenção de doenças desde a infância. Verificar a influência que os filhos exercem na compra de produtos alimentícios dos pais, bem como, quais alimentos são solicitados pelas crianças. Estudo do tipo observacional, descritivo e transversal aprovada sob o protocolo CAAE 83285918.3.0000.5515. Os dados foram coletados em supermercados de dois municípios do Oeste Paulista com aplicação de questionário aos pais ou responsáveis que realizam a compra de gêneros alimentícios da residência, mediante entrevista individual. A amostra foi composta por 50 participantes com maior frequência para o sexo feminino. A maior parte da amostra relatou levar o filho ao supermercado com frequência (48%) e 94% afirmou que os filhos possuem o hábito de pedir determinados produtos alimentícios no ato da compra sendo que apenas 6% declarou não ceder a este apelo de aquisição, enquanto a maioria costuma ceder às vezes e na maioria das vezes, 58% e 36% respectivamente. Dentre os produtos mais solicitados pelas crianças, destacam-se os salgadinhos de pacote, iogurtes, guloseimas, biscoitos recheados, doces, refrigerante e cereal matinal. Apenas 13% solicitava alimentos como verduras, legumes e frutas. Com as transformações ocorridas a presença dos alimentos ultraprocessados em maiores quantidades na dieta e a ingestão insuficiente de uma alimentação mais natural vem sendo indicada como uma das causas do aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis e da obesidade, inclusive abrangendo faixas etárias menores, como por exemplo, na idade pré- escolar e escolar. Conclui-se no estudo que os filhos exercem considerável influência na compra de alimentos da família, fator que pode contribuir para o aumento da obesidade infantil no país, principalmente com relação ao consumo de industrializados. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CAAE: 83285918.3.0000.5515

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

LESÃO POR PRESSÃO (LP) E ESTADO NUTRICIONAL

SANDRA CRISTINA GENARO

JAÍNE FERREIRA DE FREITAS

RAFAELA MANGANELLI DA SILVA

PAMELA FERNANDA DOS SANTOS FRANCO

IZABELA DA SANÇÃO GRIGOLETTO

As causas da LP podem ser multifatoriais, como principalmente a desnutrição e afeta a vida do paciente e de seus familiares. Identificar o estado nutricional de pacientes portadores de lesão por pressão. Protocolo CAAE 01901118.9.0000.5515. 50 pacientes com lesão por pressão, ambos os sexos, > 18 anos, internados em um hospital público do interior do Oeste Paulista foram avaliados através da avaliação nutricional objetiva e subjetiva, bem como pelo critério de diagnóstico de desnutrição: A consensus report from the global clinical nutrition Community. Foram também identificadas doenças prevalentes as quais contribuem para má vascularização. Foram identificados 62% homens e 38% mulheres com média de idade de 63,78±16,56 anos. 50% da amostra foi diagnosticada com desnutrição, 22% eutróficos seguidos de 20% sobrepeso e 8% obesos. Dentre as lesões, 8% foram classificadas como não estadiadas, 18% de Grau I, 38% Grau II, 18% Grau III e 16% Grau IV. Dentre as doenças prevalentes com contribuição para má vascularização encontravam-se Hipertensão Arterial (57,8%) e Diabetes (42,2%). A maior prevalência de LP no sexo masculino pode estar relacionada a fatores externos como doenças circulatórias e traumas decorrentes da vida urbana. Foi observado que a LP aumentou proporcionalmente em conjunto com fatores de risco como idade avançada, restrição ao leito, patologias e desnutrição, concordando com diversos autores. Os idosos apresentam alterações fisiológicas como doenças do aparelho circulatório, redução da elasticidade tecidual, redução no processo de epitelização celular e cicatrização, juntamente com uma maior prevalência de imobilização nessa faixa etária. Tanto diabetes como hipertensão apresentam má vascularização sanguínea da área lesionada, não permitindo que ocorra distribuição de nutrientes, oxigenação para atividade inflamatória e síntese tecidual, dificultando a cicatrização. A desnutrição foi prevalente nesse estudo, possivelmente pela utilização de métodos de avaliação nutricional específicos, os quais avaliam individualmente o paciente. Na população estudada, a desnutrição é uma das principais causas do desenvolvimento de LP. Por ser considerado um grave problema de saúde pública, a avaliação nutricional adequada é extremamente importante para identificar riscos nutricionais, com a finalidade de introduzir uma terapia nutricional adequada para auxiliar na recuperação do paciente, evitando complicações e consequentemente reduzindo custos hospitalares. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CAAE: 01901118.9.0000.5515

PERFIL DE PACIENTES CANDIDATOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

SANDRA CRISTINA GENARO
CLAUDETE BRITO MATHIAS

A prevalência da obesidade aumentou muito nas últimas décadas e os principais tratamentos são reeducação alimentar, atividade física, uso fármacos e cirurgia bariátrica. Conhecer o perfil de pacientes candidatos à cirurgia bariátrica de um ambulatório de nutrição. A pesquisa recebeu o nº protocolo no CAAE 79461817.1.0000.5515. Foram entrevistados 25 pacientes acima de 19 anos de idade, sem distinção de raça e sexo, com diagnóstico de obesidade e agendados no ambulatório de cirurgia bariátrica do Hospital Regional de Presidente Prudente. A entrevista deu-se de forma direta, os quais os pacientes responderam um questionário sociodemográfico contendo também informações sobre suas comorbidades. Foi mensurado o IMC dos pacientes e classificados de acordo com OMS (1998). A média de idade encontrada foi de $42 \pm 8,77$ anos, sendo 80% mulheres e 20% homens. Dos 25 pacientes, 36% possuíam o primeiro grau incompleto, 44% eram solteiros e 68% recebiam entre 1 a 5 salários mínimos; 72% eram católicos; 92% nunca praticaram atividade física. A média de IMC foi $49,3 \pm 8,62$ sendo 88% apresentaram obesidade grau III e 12% obesidade grau II. A hipertensão e apneia do sono eram as doenças prevalentes com 84% e 80% respectivamente. Antes de optarem pela cirurgia bariátrica, 92% dos pacientes procuraram nutricionista. A maior ocorrência de obesidade no público feminino pode estar ligada a fatores metabólicos, socioeconômicos, ambientais, culturais e educacionais. Com o passar da idade, aumentam as alterações metabólicas contribuindo para o excesso de peso. Quanto menor a escolaridade maior a ocorrência de escolha por alimentos com altas taxas de sódio e calorias e baixo consumo de frutas e verduras. A maior busca pela cirurgia bariátrica por pacientes solteiros pode estar relacionada a questões de saúde e necessidade de adequação a padrões estéticos. De acordo com VITIGEL BRASIL diversos programas governamentais estão em andamento na tentativa de controlar o crescimento das taxas de obesidade no país. Os pacientes relatam que os métodos convencionais para emagrecimento não foram eficazes o suficiente devido a dificuldade e tempo que demandavam para atingir os resultados. O perfil dos pacientes candidatos à cirurgia bariátrica eram predominantemente mulheres, com baixa escolaridade, solteiros e que nunca realizaram atividade física. Faz-se necessário o acompanhamento com profissionais especializados para prevenir carências nutricionais associadas à essa cirurgia. Órgão de fomento financiador da pesquisa: não houve Protocolo CAAE: 79461817.1.0000.5515

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

PREBIÓTICOS MELHORAM OS INDICADORES DE OSTEOPOROSE EM MODELO PRÉ-CLÍNICO:
REVISÃO SISTEMÁTICA COM META-ANÁLISE

RICARDO AUGUSTO SILVA
LETICIA ROCHA MAGALHAES
LARYSSA MAYARA POLASTRI
JOAO ALBERTO ARTONI DE CARVALHO
HELIARD RODRIGUES DOS SANTOS CAETANO
WEBER GUTEMBERG ALVES DE OLIVEIRA
MARIO EDGAR AMATO
MARCOS NATAL RUFINO
HERMANN BREMER NETO

A Organização Mundial de Saúde (OMS) define osteoporose como uma doença sistêmica progressiva caracterizada por diminuição da massa óssea e deterioração da microarquitetura, tendo como consequência à fragilidade óssea e risco de fratura. Estima-se que atualmente mais de 200 milhões de pessoas no mundo sofram desta enfermidade, considerada um grave problema de saúde pública. Modelos experimentais para osteoporose utilizando ratas ovariectomizadas demonstraram que alimentos funcionais com atividade prebiótica, isoladamente ou associados a fito-hormônios, estão envolvidos em mecanismos benéficos anti-osteoporóticos e potencial para o tratamento da osteoporose pós-menopausa. O objetivo foi realizar uma revisão sistemática de estudos sobre a eficácia dos prebióticos na osteoporose induzida em murinas (ratas e camundongos) ovariectomizadas. A pesquisa foi realizada utilizando os bancos de dados PubMed, Science Direct e BVS. Os artigos incluídos foram apenas estudos que testaram prebióticos em fêmeas ovariectomizadas em modelo murino publicados até novembro de 2018. Encontramos 813 artigos completos, resumos ou capítulos de livros e após triagem detalhada, seis estudos atendiam os critérios de inclusão, utilizando 116 animais, divididos randomicamente entre grupos controle e tratamento. Nesta meta-análise, os dados da densidade mineral óssea (DMO), conteúdo mineral ósseo (CMO) e biomecânica óssea dos estudos incluídos demonstraram que os prebióticos são capazes de melhorar significativamente estes parâmetros nos animais estudados. Os resultados benéficos observados nos estudos utilizando os prebióticos se deve a capacidade desse suplemento alimentar maximizar a absorção de minerais da dieta, estimular seletivamente o crescimento e/ou atividade de bactérias benéficas nativas, acarretar o aumento da produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) e consequente diminuição do pH luminal e aumento da solubilidade dos minerais, principalmente cálcio e magnésio. Em conclusão, essa meta-análise forneceu evidências de que a atividade prebiótica esta envolvida nos mecanismos anti-osteoporóticos. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)
Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

PRESCRIÇÃO DIETÉTICA E LESÃO POR PRESSÃO

SANDRA CRISTINA GENARO
PAMELA FERNANDA DOS SANTOS FRANCO
IZABELA DA SANÇÃO GRIGOLETTO
JAÍNE FERREIRA DE FREITAS
RAFAELA MANGANELLI DA SILVA

A tolerância da pressão e cisalhamento tecidual poderá ser afetado pela nutrição do indivíduo, microflora, aporte de nutrientes e oxigênio para os tecidos e comorbidades. Observar se as necessidades calóricas e proteicas da dieta estão sendo atingidas em pacientes portadores de lesão por pressão (LP). A pesquisa recebeu o nº de protocolo CAAE 01903018.8.0000.5515. 50 pacientes com lesão por pressão, de ambos os sexos, > 18 anos, foram escolhidos por conveniência de forma aleatória e não probabilística, internados em um hospital público do interior do Oeste Paulista. Foram analisadas as quantidades calóricas e proteicas das dietas dos pacientes e comparadas com as Diretrizes de Terapia Nutricional para Portadores de Úlceras por Pressão. O peso e a altura foram estimados. Foram identificados 62% homens e 38% mulheres com média de idade de $63,78 \pm 16,56$ anos. A média de peso observada foi de 83kg, bem como a média de calorias ofertadas e ingeridas foram 26 kcal/kg/peso e 22 kcal/kg/peso respectivamente, sendo ambas classificadas abaixo das recomendações para pacientes com LP. A média das proteínas prescritas e ingeridas foram de 1,03 g/kg/peso e de 0,96 g/kg/ peso, respectivamente, ficando também aquém das recomendações. A ingestão de calorias e proteínas ofertadas e de calorias e proteínas ingeridas não foram suficientes para contribuir com a regeneração tecidual ou mesmo atingir suas necessidades metabólicas, contribuindo para um estado catabólico e aumento do tempo de internação hospitalar, visto que as recomendações de calorias e proteínas segundo a European Pressure Ulcer Advisory Panel (EPUAP) são de 30 a 35 kcal/kg/P/dia e 1,2 a 1,5 g/kg/P/dia, respectivamente, não atingidos, o que pode ter contribuído tanto para a formação de LP como para dificuldade da recuperação desses pacientes. A baixa ingestão de calorias e proteínas podem ter sido responsáveis pelo desenvolvimento de LP, bem como dificuldade de cicatrização. Órgão de fomento financiador da pesquisa: UNOESTE Protocolo CAAE: 01903018.8.0000.5515

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COMERCIALIZADAS SUPERMERCADOS DE PRESIDENTE PRUDENTE (SP)

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA

CAMILA ZANINI GIMENES DE FREITAS

SABRINA ALVES LENQUISTE

Produtos Minimamente Processados (PMP) caracterizam-se por passarem por alteração física, porém mantêm seu estado fresco, podendo ser hortaliça, fruta ou legume. Condições adequadas de sanitização, processamento e distribuição, além de manter os aspectos sensoriais, favorecem a diminuição dos riscos microbiológicos. Assim como o aumento na procura de tais produtos, devido a sua praticidade de consumo, é crescente o relato de infecções e intoxicações alimentares associadas ao consumo de frutas e hortaliças minimamente processadas, o que tem despertado o interesse de agências regulatórias e institutos de defesa dos direitos dos consumidores. Avaliar a qualidade microbiológica de hortaliças minimamente processadas comercializadas em supermercados da cidade de Presidente Prudente, SP. Foram determinados os microrganismos indicadores da classe dos mesófilos totais e psicrotrófilos, além de *Staphylococcus aureus*, por meio de técnicas específicas de plaqueamento em superfície em amostras de vagem e cenoura minimamente processadas comercializadas em quatro supermercados diferentes. Todas as análises foram realizadas em triplicata e os resultados foram tabulados e apresentados como médias e desvio padrão. Foram avaliadas amostras de 4 supermercados diferentes, compradas em momentos diferentes para cada replicata. Todas as amostras de cenoura apresentaram crescimento de bolores e leveduras (> 100 UFC), *staphylococcus aureus* (> 100 UFC) e mesófilos (> 1200 UFC), mas não foi apresentado crescimento de microrganismos psicrófilos totais. Resultados similares foram obtidos para as amostras de vagem, exceto para a contagem de *staphylococcus aureus*, o qual não foi detectado em uma das amostras deste alimento. Produtos minimamente processados ficam expostos a todos os tipos de contaminação, com a remoção da casca, que funciona como barreira parcial, a penetração de microrganismos é facilitada. Durante o processamento de vegetais minimamente processados, é importante ressaltar a aplicação de boas práticas de manipulação e o controle de temperatura que são indispensáveis para minimizar a contaminação e controlar o desenvolvimento microbiano. As amostras apresentaram valores superiores ao desejável para a contagem de microrganismos estudados. As hortaliças minimamente processadas estudadas apresentaram-se impróprias para o consumo humano, pois apresentaram microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitários precárias, bem como microrganismos potencialmente patogênicos.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

RISCO DE DISFAGIA E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS POR ACIDENTE VASCULAR ENCEFÁLICO

GABRIELE PEREIRA DE SOUZA
VÂNIA ROSA DOS SANTOS
BIANCA DEPIERI BALMANT

A desnutrição pode tratar-se de uma consequência da disfagia, sendo uma condição secundária e que geralmente acontece após um acidente vascular encefálico (AVE). Visto que a desnutrição é seguida por perda de massa e função muscular, acometendo da mesma forma os músculos mastigatórios e deglutição, a disfagia pode ser auto reforçada, iniciando um processo de vulnerabilidade em idosos. Entretanto, a natureza da relação entre risco de disfagia e depleção muscular em pacientes com AVE hospitalizados permanece mal compreendida, sendo que na literatura ainda não é bem estabelecida a coexistência entre estas duas variáveis. Investigar a coexistência e a associação de risco de disfagia e desnutrição em idosos hospitalizados por Acidente Vascular Encefálico (AVE). Foram avaliados 30 idosos internados com diagnóstico de AVE através de indicadores nutricionais (índice de massa corporal, circunferência do braço e da panturrilha, espessura da musculatura adutora do polegar (EMAP) e mini avaliação nutricional (MAN)), indicadores bioquímicos (albumina sérica) e aplicado uma ferramenta de identificação de risco de disfagia (Eating Assessment Tool - EAT-10). Os dados foram coletados após aprovação do Comitê de Ética para Pesquisa sob o número CAAE 98807218.1.0000.5515. O EAT identificou 43,33% de pacientes com risco de disfagia. Adicionalmente, todos os pacientes apresentaram desnutrição pela EMAP. Não houve associação entre os indicadores de desnutrição com o risco de disfagia em idosos com AVE, porém verificou-se que quanto maior o risco de disfagia, maior o tempo de internação ($p=0,01$). Percebe-se ainda, que o fato do paciente ser desnutrido, não acarreta em risco maior para desenvolvimento de disfagia após o AVE. Entretanto, pacientes que desenvolvem disfagia após AVE, possuem um risco maior em ser desnutrido. Conclui-se que há uma alta prevalência de desnutrição e disfagia em idosos com AVE, entretanto, esta desnutrição não está associada com o risco de disfagia. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE Protocolo CAAE: 98807218.1.0000.5515

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

VALIDAÇÃO DA VERSÃO EM PORTUGUÊS DA TRIAGEM NUTRICIONAL NUTRISCORE

CÁSSIA PRISCILA DA SILVA
GABRIELE RANIERO DA SILVA
AMANDA CHRISTINA ALVES GOMES
CAROLINA BOTTER SILVA
BIANCA DEPIERI BALMANT

Recentemente, um estudo em Barcelona (Espanha), propôs um novo método triagem para pacientes oncológicos ambulatoriais, intitulado NUTRISCORE. Neste estudo, o comparativo com a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP) demonstrou que a nova triagem tem maior sensibilidade e especificidade, além de demandar pouco tempo para aplicação da mesma. Entretanto, estudos acerca desta triagem são escassos e no Brasil, ainda não há publicações referentes a ela. Validar a versão traduzida para o português da triagem NUTRISCORE em pacientes oncológicos em tratamento ambulatorial. Para validar o questionário original da NUTRISCORE, foi primeiramente traduzido para o português pelos pesquisadores (Figura 1), retrotraduzido para o inglês por um tradutor em inglês registrado e verificado por um dos autores do questionário original em inglês. Após, foi aplicado a nova triagem NUTRISCORE e a triagem considerada padrão-ouro ASG-PPP (Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente) em 120 pacientes com diagnóstico de qualquer neoplasia maligna, em tratamento ambulatorial. Os dados foram coletados após aprovação do Comitê de Ética para Pesquisa sob o número CAAE 01899518.5.0000.5515. A NUTRISCORE apresentou uma sensibilidade de 67,90% e uma especificidade de 89,74%, com tempo de aplicação significativamente menor que a ASG-PPP ($p < 0,01$). Embora a ASG-PPP seja um método padrão-ouro para identificação do risco nutricional em pacientes oncológicos ambulatoriais, existem algumas limitações em sua aplicação que podem desestimular seu uso, como o tempo de aplicação. Além de ser um método mais demorado, é válido ressaltar que uma parte da triagem é auto aplicada, o que leva muitos pacientes a terem dificuldades em preenche-la. Somado a isto, a não caracterização dos tipos de câncer pode ser um fator limitante da triagem, diferentemente do que ocorre com a triagem NUTRISCORE. Conclui-se que a NUTRISCORE provou ser uma ferramenta de triagem nutricional rápida e com boa precisão para pacientes com câncer em tratamento ambulatorial. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE Protocolo CAAE: 01899518.5.0000.5515

RELATOS DE EXPERIÊNCIA

ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO JUNTO A COMUNIDADE ESCOLAR : ORIENTAÇÕES SOBRE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS.....	1498
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: NOVOS CENÁRIOS E NOVAS PERSPECTIVAS	1499
ANÁLISE DE DADOS DAS AÇÕES EXTENSIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO PROJETO UNOESTE TRANSFORMA DO ANO DE 2018	1500
ATUAÇÃO DO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA EM UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA: O OLHAR DOS ACADÊMICOS.....	1501
ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA RESIDENTE EM AMBULATÓRIO DE GERIATRIA E GERONTOLOGIA DE UM CENTRO DE REFERÊNCIA DO IDOSO	1502
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E OFICINA GASTRONÔMICA PARA MULHERES EM VULNERABILIDADE SOCIAL.	1503
DESPERDÍCIO ALIMENTAR: UM ENFOQUE NA ORIENTAÇÃO ESCOLAR	1504
EDUCAÇÃO E SAÚDE: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL	1505
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS OBESOS REALIZADA POR MEIO DE UM PROJETO DE EXTENSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR PAULISTA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.....	1506
NUTRINDO PARA A VIDA	1507
PARTICIPAÇÃO DE DISCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO EM EVENTO CIENTÍFICO NA CIDADE DE SÃO PAULO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA	1508
RELATO DE EXPERIÊNCIA: PARTICIPAÇÃO DE DISCENTES E DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO NA ORGANIZAÇÃO DO I SIMPÓSIO MULTIDISCIPLINAR DAS LIGAS EM CIÊNCIAS DA SAÚDE	1509

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO JUNTO A COMUNIDADE ESCOLAR : ORIENTAÇÕES SOBRE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA

PATRICIA BERNARDI MIZUNO

Recentemente, a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) apresentou um relatório, indicando que cerca de 1,3 bilhão de toneladas de comida foram jogadas no lixo, anualmente, causando um prejuízo global de US\$ 750 bilhões. Diante deste contexto, foram realizadas ações de extensão universitária desenvolvida por acadêmicos do curso de Nutrição da UNOESTE, que em parceria com escolas estaduais localizadas no município de Presidente Prudente - São Paulo executaram atividades temáticas sobre Desperdício de Alimentos. Com o objetivo de articular ações teóricas e práticas junto à comunidade escolar e propiciar aos acadêmicos o desenvolvimento de atividades de promoção da saúde e qualidade de vida. Os resultados foram extremamente significativos tanto na qualidade como também na quantificação de atendidos. Para os acadêmicos, foi possível verificar o desenvolvimento de habilidades de comunicação, organização e desenvolvimento de materiais para o público jovem, conhecimento específico sobre o tema Desperdício de Alimentos, desenvolvimento e aplicação de questionários. Para a comunidade escolar o destaque foi na promoção de comportamentos saudáveis e conscientização sobre consumo e redução da produção de resíduos e desperdício de alimentos, proporcionando ganhos socioambientais e educacionais na qualidade de vida. Observados o comprometimento e qualidade de serviços prestados à comunidade escolar em parceria anteriores, fomos convidados a devolver mais um tema de extrema importância com os estudantes: o "Desperdício de Alimentos e o Impacto sobre os Recursos Naturais". A demanda aconteceu no primeiro semestre de 2019, quando foram realizadas reuniões de planejamento junto a coordenação pedagógica, levantamento de informações sobre desperdício de alimentos, e conseqüentemente, a aplicação de um questionário para investigação do consumo alimentar e desperdício de alimentos e palestras. O projeto foi de grande projeção, atendendo 615 estudantes do ensino fundamental I, II e ensino médio. Os conteúdos abordados na palestra foram Desperdício de alimentos no Brasil e no mundo; A relação do desperdício e a fome; e ainda foram apresentadas sugestões para redução do desperdício de alimentos, além de sensibilização sobre a importância do tema e a necessidade do envolvimento da comunidade para a efetivação do objetivo proposto durante toda a ação temática.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: NOVOS CENÁRIOS E NOVAS PERSPECTIVAS

MARCIA CARVALHO JANINI
PATRICIA BERNARDI MIZUNO

A presente atividade de extensão, cadastrada sob nº. 11679/19 justifica-se pela interação entre as diversas disciplinas do curso de Nutrição e ações práticas frente aos problemas reais encontrados na comunidade, além da devolutiva do saber adquirido na academia, auxiliando na solução de problemas da sociedade. A alimentação escolar tem enfrentado um processo de transformação, migrando da cultura assistencialista para o desenvolvimento de uma cultura de direitos, fundamentada pela política de segurança alimentar e nutricional, requerendo a introdução de novas práticas. Hoje, essa fase de transição está marcada por muitos esforços, alguns avanços, resistências e ambiguidades em torno da alimentação praticada no dia a dia das escolas. Com isso, ações pontuais são imprescindíveis para se atingir os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Avaliar e diagnosticar o funcionamento do Serviço de Alimentação Escolar, tendo como referência a legislação atual. Mais especificamente, objetivou-se propor ações corretivas para eventuais situações encontradas, visando melhoria do atendimento aos alunos, bem como realizar Educação Nutricional. Avaliação das atividades propostas pelo projeto foi muito positiva. A vivência do exercício da profissão, analisando cardápios servidos, calculando-os, adequando quanto às necessidades dos alunos e à legislação, aplicando educação nutricional e presenciando a rotina das escolas, foi de incalculável valia. Através desta ação foi possível aumentar a participação colaborativa da nutrição nessa área da administração municipal. Finalizamos entregando todo o material produzido à Coordenação do Setor de Alimentação Escolar Municipal. Essa extensão foi realizada na Coordenação de Alimentação Escolar de Presidente Prudente, SP e escolas públicas municipais, com a participação de 03 alunos do Curso de Nutrição e 02 professores. Compreendeu coleta de dados e entrevistas para avaliação e diagnóstico da situação administrativa encontrada. Utilizou-se as Planilhas sugeridas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, para cálculo dos cardápios da Alimentação Escolar. Paralelamente foram aplicadas atividades de Educação Nutricional nas escolas, com utilização do Guia Alimentar para Crianças e cartilhas educativas do FNDE. Em todas as etapas foram aplicados conhecimentos teóricos, desenvolvendo competências e habilidades dos acadêmicos.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

ANÁLISE DE DADOS DAS AÇÕES EXTENSIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO PROJETO UNOESTE TRANSFORMA DO ANO DE 2018

LUCIANE DE SOUZA ROMERO

A obesidade é caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura no organismo, sendo considerada uma doença epidemiológica crescente causando preocupações aos órgãos de saúde pública pela predisposição a outras patologias (PAIVA et al, 2018). A Organização Pan-Americana de Saúde e a Organização Mundial de Saúde (OPAS/OMS) alertam para a necessidade de ensinar a população mundial sobre alimentação saudável (OPAS, 2016). Nos últimos anos a obesidade apresentou um aumento significativo, resultado dos avanços tecnológicos, alteração nos hábitos alimentares e no estilo de vida, como a má-alimentação e falta da prática de exercícios físicos levando a redução no gasto calórico diário (ALECRIM et al., 2018). Existe uma boa relação entre educação nutricional e obesidade reforçando a ideia de que a educação é um fator protetivo para a população brasileira (DIAS JR; VERONA, 2019). Por outro lado a desnutrição é um estado de carência calórico-proteica levando o organismo a alterações bioquímicas, funcionais e anatômicos com raízes encontradas na pobreza (VIANA et al., 2018). Nas últimas décadas a população brasileira vivenciou transformações sociais consideráveis que resultaram em alterações substanciais no seu padrão de saúde e consumo alimentar levando a diminuição em torno de 50% nos índices de prevalência da desnutrição no Brasil e demais países em desenvolvimento, imperando uma transição nutricional fundamentada na 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 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 no Programa UNOESTE Transforma no ano de 2018. Assim, nos casos de obesidade e desnutrição diagnosticados tentou-se revertê-los, pela estimulação ao desenvolvimento de hábitos de alimentação saudáveis para prevenir erros alimentares e consequentemente as doenças relacionadas. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Unoeste. O Projeto foi executado no ano de 2018 pelo Curso de Nutrição com a população de cidades atendidas pelo projeto com indivíduos de ambos os sexos com idade a partir de 12 anos e atividades de avaliação e orientação nutricional com verificação do peso e da estatura, cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), do peso ideal e classificação do IMC. Protocolo CAAE: 10158201.8

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

ATUAÇÃO DO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA EM UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA: O OLHAR DOS ACADÊMICOS

AMANDA CHRISTINA ALVES GOMES

MARIANA MACEDO RAMALHO

SABRINA SALMERON SILVA

SABRINA ALVES LENQUISTE

Introdução: A atuação do nutricionista na atenção primária à saúde (APS) contempla ações de vigilância alimentar e nutricional, promoção de saúde e combate às Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT). A base teórica abordada nas disciplinas do curso de nutrição é de extrema importância para o preparo acadêmico, entretanto a junção entre teoria e prática é imprescindível para a formação de um bom profissional. Assim, a inserção ao campo de estágio em Nutrição e Saúde Pública permite ao acadêmico vivenciar a realidade social e clínica da população, levando ao desenvolvimento das habilidades necessárias para a atuação profissional. O estágio supervisionado em saúde pública foi realizado em uma Estratégia de Saúde da Família (ESF) do município de Presidente Prudente - SP. **Objetivo:** Relatar a vivência prática do estágio de Nutrição em Saúde Pública na atenção primária à saúde. **Conclusão:** O cuidado longitudinal e com olhar de prevenção aos agravos de saúde é fundamental na APS e ao nutricionista que atua nesta área, bem como a humanização do atendimento. Assim, a experiência de atuação na ESF mostrou-se gratificante nos aspectos acadêmicos e pessoais, sendo uma oportunidade para o desenvolvimento de competências e habilidades fundamentais ao nutricionista. **Órgão de fomento financiador da pesquisa:** Universidade do Oeste Paulista (UNOESTE) **Descrição:** O cuidado nutricional desta população se dá por meio de atendimento individualizado, com agendamento prévio, no qual realiza-se a elaboração de dietas e orientações nutricionais. Em tais atendimentos busca-se o olhar integral ao sujeito, utilizando-se linguagem simples e orientações que promovam a sua autonomia alimentar. A atuação multiprofissional é um importante norteador da APS, sendo realizadas visitas domiciliares, grupos de promoção de saúde e controle de doenças, rastreamento nutricional, dentre outras atividades, em conjunto com acadêmicos de fisioterapia e a equipe da unidade de saúde. A educação continuada por meio da capacitação da equipe é uma realidade que promove maior efetividade nos atendimentos da APS. A ESF propõe que a atenção à saúde centre-se na família, entendida e percebida a partir de seu ambiente físico e social, o que permite aos profissionais e estagiários uma compreensão ampliada do processo saúde-doença e da necessidade de intervenções que vão além das práticas curativas.

Ensino (ENAENS)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA RESIDENTE EM AMBULATÓRIO DE GERIATRIA E GERONTOLOGIA DE UM CENTRO DE REFERÊNCIA DO IDOSO

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

As diversas modificações que ocorrem no organismo com o avançar da idade, sejam fisiológicas e/ou comportamentais, predisõem o indivíduo às Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) e às síndromes geriátricas. As principais alterações que interferem no hábito alimentar dos idosos estão relacionadas a disgeusia; a hiposmia; a xerostomia; a mudanças no mecanismo de mastigação e/ou deglutição; além de restrições dietéticas das DCNT associadas à farmacoterapia, que favorecem a inapetência; interferem na absorção de nutrientes; e elevam o risco de fragilização. Descrever a atuação do nutricionista residente em ambulatório de geriatria e gerontologia de um Centro de Referência do Idoso de Presidente Prudente-SP. A avaliação e monitoramento do estado nutricional de idosos é fundamental a fim de promover melhora na qualidade de vida e minimizar os agravos decorrentes das DCNT nesta população. A equipe do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do Idoso (HRPP/UNOESTE) contribui com os atendimentos realizados no ambulatório de geriatria e gerontologia de um Centro de Referência do Idoso (CRI), durante o terceiro semestre da especialização. Os idosos que apresentam risco ou alteração nutricional e/ou DCNT descompensadas são encaminhados e agendados para atendimento nutricional às quintas e sextas-feiras, no período matutino e vespertino. O nutricionista realiza a aferição de medidas antropométricas; a análise de exames laboratoriais; a aplicação de recordatório alimentar; e o exame físico para identificar o estado nutricional do indivíduo e oferecer orientação dietética e/ou dietoterápica específica. Além disso, auxilia no preenchimento do formulário de solicitação de nutrição enteral, suplementação oral ou espessante alimentar; e realiza discussões de casos clínicos entre a equipe do CRI, tendo ainda, suporte com nutricionista em tutoria e preceptoria.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E OFICINA GASTRONÔMICA PARA MULHERES EM VULNERABILIDADE SOCIAL.

CRISTINA ATSUMI KUBA
LARISSA SARTI LOURENÇO
CARLA CONSANI FRANCISCON
PAOLA ZANUTTO CLEPS
TATIANA FERREIRA CRIVILIM
ANA LUISA GRANADO POTINATTI ALVES

A preocupação com a alimentação tornou-se hábito constante em diferentes segmentos da população. Campanhas com alertas a população, tanto para o risco e cuidados relacionados a utilização de uma alimentação saudável, surge paralelamente a um crescente número de usuários de drogas, podendo gerar consequências e prejuízos a saúde. Há uma carência de locais especializados a este tipo de atendimentos voltados especificamente a mulheres em situações de vulnerabilidade. No Brasil, iniciativas solidárias surgem de forma crescente, com envolvimento de ações em conjunto de cursos de Nutrição e Gastronomia, consideradas ferramentas valiosas no auxílio da transformação social, com ações viáveis para melhora da auto estima e perspectiva de uma renda baseada em um trabalho com produção de alimentos sustentável e saudável. Melhorar a auto-estima, estado nutricional e qualidade de vida de mulheres dependentes químicas institucionalizadas e incentivo a novas possibilidades de renda após saída da instituição. Houve entre as recuperandas, uma participação ativa nas atividades, com grande expectativa para os próximos encontros. Em todos os momentos a equipe foi recebida de forma receptiva, com troca de experiência, tanto da equipe envolvida, como por parte das recuperandas. Este projeto nos faz acreditar o quanto pequenos gestos e palavras de atenção as pessoas em situação de vulnerabilidade, faz com que a palavra "humanização" deva ser praticado e visto como algo primordial em projetos que possam levar o conforto e a melhora de perspectiva de um reinício de vida após tantos traumas e dificuldades. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE O projeto de extensão foi cadastrado na PROEXT sob nº do protocolo 12052/2019. Foi realizada anamnese, aplicação do Questionário de Frequência Alimentar, avaliação antropométrica (Peso e Estatura), Circunferência da Cintura e Quadril, cálculo de IMC e Relação da Cintura/Quadril, com seus respectivos resultados e classificações. As recuperandas receberam orientação nutricional, onde foram orientadas de forma geral sobre os riscos do excesso de peso e a importância da adoção de bons hábitos alimentares. Nos demais encontros, foram realizadas 3 oficinas culinárias, sendo: Saladas de Pote, Pães e Bolos saudáveis, geleias artesanais, massa de pizza e Pão de Batata doce roxa. No penúltimo encontro, as reavaliações foram aplicadas e no último encontro, foi realizado o feed back para com entrega de certificado emitido pela própria instituição.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

DESPERDÍCIO ALIMENTAR: UM ENFOQUE NA ORIENTAÇÃO ESCOLAR

ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA

PATRICIA BERNARDI MIZUNO

GABRIELA PAULA OLIVEIRA BARBOSA

FERNANDA ORLANDELLI

Trata-se de um relato de experiência de uma atividade de extensão desenvolvida por acadêmicos do curso de Nutrição, no primeiro semestre de 2019, com objetivo de conscientizar a população de estudantes do ensino fundamental I e II e Ensino médio da Escola Estadual Francisco Pessoa sobre o Desperdício de Alimentos. Esta atividade foi solicitada pela unidade escolar, uma vez que o vínculo com a o Projeto de Extensão Educação e Saúde: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL, já vinha sendo desenvolvido nesta escola e pela qualidade das atividades desenvolvidas, recebemos o convite para planejar e executar esta tarefa de identificar como acontece o "Desperdício" de alimentos na escola e em casa. A ação objetivou orientar estudantes do ensino fundamental e médio sobre desperdício alimentar. Esta extensão nos serviu de grande experiência, sendo possível compreender que é uma questão mundial e que práticas como esta devem ser incentivadas, pois ainda são poucas as ações de conscientização sendo realizadas. Portanto ainda temos um longo caminho pela frente, mas entendemos que já é um começo. Para tanto, foram utilizados questionários avaliativos afim de identificarmos e quantificar o desperdício em questão. Após a aplicação dos questionários, foram apresentadas palestras de orientação sobre Consumo Consciente, atingindo me média 550 escolares na faixa etária de 11 a 18 anos. Orientamos sobre desperdício alimentar; armazenamento; compras; prazos de validade, preparo das refeições e no servir. Tudo para que os alunos pudessem compreender que evitar desperdício é conduta saudável.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

EDUCAÇÃO E SAÚDE: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL

ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA
LILIAN FERNANDA CORREA DA SILVA
CARLA SORGI DE OLIVEIRA SILVA
LORRAYNE GONÇALVES CASTELLAN
MICHAELE DOLORES DA SILVA RODRIGUES
PATRICIA BERNARDI MIZUNO
BRUNA BAPTISTA DE OLIVEIRA

Trata-se de um relato de experiência do Projeto de Extensão do Curso de Nutrição: EDUCAÇÃO E SAÚDE: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL, realizado no primeiro semestre de 2019, na Escola Estadual Francisco Pessoa, município de Presidente Prudente/SP, onde foram desenvolvidas atividades de triagem e orientação sobre desperdícios de alimentos direcionadas a estudantes de ensino do ensino fundamental II e ensino médio. O objetivo foi experimentar a prática de identificar hábitos alimentares e também se há desperdício de alimentos durante as refeições realizadas na escola e no ambiente doméstico. O projeto tem sido de grande valia e mostrado a sua significância nas ações de prevenção à obesidade infantil e também de desperdício de alimentos. O projeto tem se destacado no âmbito educacional, pelo objetivo proposto, parcerias estabelecidas, e relevância do ganho acadêmico da ação e contato com a comunidade, vivenciando e desenvolvendo habilidades e competências junto à comunidade. As atividades do projeto foram desenvolvidas em etapas, sendo a primeira de planejamento objetivando estratégias e abordagens de como desenvolver o tema Desperdício de Alimento, uso da linguagem e didática a ser adotada. Os acadêmicos receberam orientações específicas da docente nutricionista a respeito das especificidades de orientações nutricionais. A segunda etapa foi de aplicar questionários sobre hábitos alimentares e desperdício de alimentos e, por fim, a realização da palestra "Conscientização sobre o desperdício de alimentos", realizada pelos acadêmicos.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS OBESOS REALIZADA POR MEIO DE UM PROJETO DE EXTENSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR PAULISTA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

KARIANNE DELALIBERA HINOKUMA
PAOLA ZANUTTO CLEPS
LARISSA SARTI LOURENÇO
PAMELA FERNANDA DOS SANTOS FRANCO
IZABELA DA SANÇÃO GRIGOLETTO
CRISTINA ATSUMI KUBA
MARCELA FAGIANI

A obesidade é considerada uma doença crônica não transmissível com um crescimento nas últimas décadas. É considerada como uma causa de morte evitável, sendo uma doença ascendente na sociedade moderna, atribuída a um aumento da industrialização, incluindo a produção de alimentos, influência da mídia, e maiores períodos em atividades que demandam menor gasto energético. O controle da dieta ingerida e a atividade física são fatores importantes para os obesos, sendo que o nutricionista é reconhecido como o principal profissional habilitado para realizar a intervenção em indivíduos com obesidade. Oferecer um tratamento nutricional completo para indivíduos com obesidade. Foi possível verificar a melhora da composição corporal dos indivíduos, além da melhora da autoestima e da qualidade de vida. Além disso, principalmente para os alunos, a experiência de vivenciar a realidade da prática do nutricionista contribuiu para adquirir o aprendizado e vivência de conversar com o público e a tomada de decisões no momento da elaboração das dietas e orientações nutricionais. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Universidade do Oeste Paulista A população do presente projeto, encontram-se na faixa etária entre 30 a 70 anos de idade, e não foram considerados para sua participação o sexo, raça, cor ou etnia, sendo que ao todo, participaram 11 indivíduos por um período de um ano, que apresentavam sobrepeso e obesidade. As consultas nutricionais foram gratuitas e realizadas na clínica de nutrição da Universidade do Oeste Paulista (UNOESTE), no período vespertino. Os indivíduos foram acompanhados durante 2 semestres em encontros quinzenais. Os atendimentos foram realizados primeiramente a partir da avaliação nutricional, desenvolvida na sala de avaliação nutricional, contendo balança digital, estadiômetro acoplado à parede, bioimpedância, adipômetro e fita métrica, e foram coletadas as medidas dos indivíduos, incluindo peso, altura, circunferências e resultados da bioimpedância. Posteriormente, os dados sobre a anamnese e consumo alimentar foram coletados para possibilitar as tomadas de condutas e realização das orientações nutricionais. Para participar do projeto, os participantes necessitaram apenas de fazer os agendamentos para o acompanhamento nutricional com os alunos e/ou professores orientadores deste projeto.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

NUTRINDO PARA A VIDA

MARCIA CARVALHO JANINI

A presente atividade de extensão cadastrada sob nº. 11678/19 justifica-se interação entre o curso de Nutrição, de Odontologia e de Fonoaudiologia da UNOESTE, priorizando a interdisciplinaridade e atuação multiprofissional para solução dos problemas reais e a devolutiva do conhecimento adquirido na academia, relacionando com os objetivos das áreas e da extensão. As práticas alimentares e de higiene são definidas desde os primeiros anos de vida e refletem na saúde na idade adulta, sendo imprescindível a atenção especial à essa população, no sentido de minimizar riscos à saúde e permitir seu crescimento e desenvolvimento satisfatório. Esta ação ocorreu na Creche Municipal "Sylvia Marlene Pereira Faustino", no bairro João Domingos Neto, em Presidente Prudente, SP. Promover bons hábitos de higiene e alimentares, voltadas para o atendimento de crianças, em idade pré-escolar pertencentes a famílias carentes do município de Presidente Prudente/SP, contribuindo assim para a melhoria das condições de saúde, diminuição dos níveis de insegurança alimentar e de obesidade e/ou desnutrição encontrados. A aceitação do projeto, tanto por parte dos funcionários da creche, por alunos quanto pelos pais foi extraordinária. Houve um enorme entrosamento entre os alunos dos três cursos envolvidos. Através desta ação foi possível aumentar a participação colaborativa da UNOESTE nessa comunidade escolar e atingimos os objetivos propostos. Finalizamos participando de um café da manhã oferecido aos pais, num momento de orientação, esclarecimento de dúvidas sobre alimentação e com distribuição de folders. Essa extensão foi realizada na Creche Municipal "Sylvia Marlene Pereira Faustino", em Presidente Prudente, SP, com a participação de 6 alunos do Curso de Nutrição, além dos alunos de Odontologia e Fonoaudiologia e, seus respectivos professores. Durante as visitas na creche, sempre com envolvimento de todos os cursos participantes da extensão, foram realizadas diversas ações para atingir os objetivos propostos, como: escovação dentária adequada, testes de fonoaudiologia, contação de histórias infantis, aplicação de educação nutricional, orientação nutricional aos funcionários da unidade, conscientização da comunidade escolar sobre a importância de práticas diárias alimentares mais saudáveis. Em todas as etapas foram aplicados conhecimentos teóricos, desenvolvendo competências e habilidades dos acadêmicos.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

PARTICIPAÇÃO DE DISCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO EM EVENTO CIENTÍFICO NA CIDADE DE
SÃO PAULO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ERIKA TAMY NAGIMA
ELISANGELA YUMI NAGIMA
MARCELA FAGIANI

Os eventos científicos têm evoluído ao longo dos anos, visto que são importantes para promover a comunicação entre os profissionais e pesquisadores, bem como a divulgação dos trabalhos científicos. A participação de acadêmicos nesses eventos permite o contato com profissionais e produtos da área, além da atualização e complementação do conhecimento adquirido na faculdade; despertando o interesse por temas relacionados à graduação. Relatar a experiência da participação das discentes do curso de nutrição em um congresso brasileiro. Participar desse evento científico pela primeira vez possibilitou relacionar os assuntos tratados em sala de aula com os temas das palestras e, em alguns momentos, favoreceu uma melhor compreensão dos conteúdos. Os ensinamentos foram enriquecedores e proporcionaram a atualização das discentes, ressaltando ainda que a experiência de apresentar trabalhos em um grande evento permite uma maior realização pessoal e profissional. O Ganepão 2019 é o maior congresso de nutrição da América Latina, que ocorreu no Centro de Convenções Rebouças, em São Paulo, no período de 11 a 14 de junho de 2019. O evento abordou alguns temas pertinentes à área da nutrição, tais como: terapia nutricional em consultório e hospitalar, nutrição esportiva, fitoterapia, biologia molecular aplicada à nutrição e pesquisa. Os variados temas foram abordados simultaneamente, cabendo aos congressistas escolher a palestra de seu interesse. Essa liberdade de escolha e a possibilidade de realizar o Curso Internacional LLL Espen - Terapia Nutricional no Câncer foram o diferencial deste evento, se comparado a participações em outros congressos. As discentes submeteram trabalhos científicos, que foram aceitos para apresentação na forma de pôster digital; por ser a primeira participação como autoras em um evento nacional, essa experiência foi desafiadora e gratificante.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

RELATO DE EXPERIÊNCIA: PARTICIPAÇÃO DE DISCENTES E DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO NA ORGANIZAÇÃO DO I SIMPÓSIO MULTIDISCIPLINAR DAS LIGAS EM CIÊNCIAS DA SAÚDE

MARCELA FAGIANI
CRISTINA ATSUMI KUBA
RAYANA LOCH GOMES
GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
LUCIANE DE SOUZA ROMERO
CAROLINA HIROMI MORITA
KAROLINE FERREIRA SILVA
GABRIELLY CAROLINY DE SOUZA GOMES
KAROLINNY CRISTINY DE OLIVEIRA VIEIRA
LAYSSA PELEGRINO

Eventos científicos são considerados uma opção na busca de novos conhecimentos que podem ter como finalidade a união de profissionais ou estudantes de uma determinada especialidade a fim de possibilitar aquisição, trocas e transmissão de conhecimento de interesse comum aos participantes. Buscando a realização de eventos que tratem de assuntos científicos e acadêmicos para a nutrição e áreas afins, onde sejam apresentados relatos de experiências e opiniões sobre os temas pertinentes, viu-se a necessidade de organizar um evento voltado à nutrição clínica e esportiva. Então, unindo a diretoria da Liga Acadêmica de Nutrição Clínica (LANUC) e Liga Acadêmica de Nutrição Esportiva (LANEPP), organizou-se o I Simpósio Multidisciplinar das Ligas em Ciências da Saúde. Integrar e promover a interação entre discentes e profissionais por meio de temas pertinentes à área de nutrição clínica e esportiva a fim de promover a atualização dos conhecimentos. O evento contribuiu de forma significativa para o enriquecimento do ensino e atualização dos profissionais de saúde. Órgão de fomento financiador da pesquisa: Universidade do Oeste Paulista, próprios pesquisadores e algumas empresas patrocinadoras. Realizado no dia 04 de Maio de 2019 no auditório Jasmin do Campus II da Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE, o simpósio contou com 6 palestras de profissionais da casa e convidados da Universidade Júlio de Mesquita Filho - UNESP, tais como: Doença renal crônica e estado nutricional, Benefícios do treinamento de força em pacientes renais crônicos, Nutrição e caquexia em pacientes com câncer, O potencial terapêutico do exercício para tratar caquexia, Aspectos nutricionais e de treinamento físico no paciente com doença pulmonar obstrutiva crônica e Gut microbiota e atividade mitocondrial: o crosstalk entre o músculo esquelético e intestino. O evento recebeu patrocínio de diversos estabelecimentos da cidade, que contribuíram com brindes para os sorteios e auxílio das despesas do coffee break. Tivemos também o apoio da Associação Atlética de Alunos da Nutrição de Presidente Prudente. Estiveram presentes cerca de 100 participantes, entre profissionais e acadêmicos, incluindo alunos de outras cidades da região.