

compra de gêneros da AF, o hospital contribui com a economia local destes pequenos agricultores, através do desenvolvimento sustentável. Além de propiciar o fornecimento de alimentos orgânicos, sem agrotóxicos, aos pacientes e colaboradores, que não comprometem a saúde humana e não poluem o meio ambiente.

### eP2369

#### **Práticas alimentares em crianças de zero a dois anos internadas em um hospital universitário de Porto Alegre**

Ana Paula Reyes da Silva; Fernanda Barbosa Bernardes; Juliane Alves Santos; Natália Machado de Miranda; Marianna Sperb; Ester Zoche; Vera Lúcia Bosa  
HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

**Introdução:** As práticas alimentares na infância, principalmente nos primeiros dois anos de vida, são fatores determinantes na formação de hábitos alimentares. O hábito alimentar estabelecido na primeira infância repercute no estado de saúde e nutrição ao longo da vida, podendo deixar graves sequelas no futuro, dentre elas a prevalência do excesso de peso e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Identificar e descrever as práticas alimentares de crianças de zero a dois anos de vida internadas em um hospital universitário de Porto Alegre/RS. **Métodos:** Identificaram-se as práticas alimentares de 261 crianças, por instrumento composto por questões que analisam atributos, componentes e marcadores da alimentação complementar. As variáveis foram expressas em percentual e valor absoluto, média e desvio padrão ou mediana e intervalo interquartil. **Resultados:** O aleitamento materno exclusivo até os seis meses esteve presente em 25,3% da amostra, com mediana de duração de 45 dias, e a introdução da alimentação complementar foi iniciada em tempo adequado (seis a sete meses) em 57%. Dentre as crianças que já haviam iniciado a alimentação complementar através da papa de fruta ou refeição principal (n = 128), a mediana de idade de introdução foi de 5 (4–6) meses. Em relação à adequação, a presença de alimentos fonte de vitamina A e ferro estiveram presentes em 83,6% das crianças e 62,5% consumiam todos os grupos alimentares. A consistência da alimentação estava adequada em 52,3%. O consumo de alimentos ultraprocessados já contemplava a alimentação de 60,2% das crianças. **Conclusões:** A baixa prevalência de aleitamento materno exclusivo; introdução precoce da alimentação complementar, da qual metade iniciou com consistência inadequada; além da alta prevalência de consumo ou introdução alimentos ultraprocessados. As práticas alimentares inadequadas identificadas são capazes de comprometer a saúde da criança; por isso, ressalta-se a importância de realizar ações para a promoção do aleitamento materno acompanhadas de orientações para a introdução da alimentação complementar.

### eP2375

#### **Influência dos probióticos no perfil nutricional, bioquímico e na ansiedade de cardiopatas diabéticos com excesso de peso: um ensaio clínico randomizado**

Mariana Dall'Agnol Brandão; Suelen Dallanora; Francine Canto Soder; Camila da Luz Coiro; Sandra Mari Barbiero  
IC - Instituto de Cardiologia

**Introdução:** Mais de 13 milhões de brasileiros tem Diabetes Mellitus 2 (DM2). Sua causa primária está ligada à obesidade e resistência insulínica. A relação da microbiota intestinal com o aparecimento de várias doenças demonstram que o uso de probióticos pode controlar processos inflamatórios, disfunções metabólicas e neuropsiquiátricas. **Objetivo:** Verificar o efeito da ingestão de probióticos no perfil bioquímico, ansiedade e antropometria em indivíduos cardiopatas com DM2 e excesso de peso. **Métodos:** Ensaio clínico randomizado, duplo-cego, controlado por placebo, realizado em um ambulatório especializado de Porto Alegre. **Inclusão:** diabéticos cardiopatas, com idade entre 20 e 60 anos e IMC entre 25 m<sup>2</sup>/kg e 40 m<sup>2</sup>/kg. **Exclusão:** uso de antibiótico, medicações para emagrecimento, laxante, kefir e Yakult nos últimos 3 meses, doença inflamatória intestinal, cirurgia valvar e participação em outros estudos clínicos. Os pacientes foram randomizados para receber cápsulas de probióticos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus lactis*, *Bifidobacterium lactis*, ou placebo por 14 semanas. Os testes usados foram t de Student ou U de Mann-Whitney, qui-quadrado ou exato de Fisher, Wilcoxon, Equações de Estimativas Generalizadas, Bonferroni. **Resultados:** 45 participantes (probiótico, n=23) finalizaram a pesquisa. Deste total, 64,4 % eram homens, com 53,31±4,27 anos, IMC de 31,75±3,93 Kg/m<sup>2</sup> e 31,2% foram classificados em níveis moderado (15,6%) e alto de ansiedade (15,6%). Houve diferença estatisticamente significativa entre os grupos quanto a mudança no colesterol total e LDL (p=0,031 e p=0,011, respectivamente), sendo que no grupo probiótico houve uma redução significativa em ambas as variáveis (p=0,002 e p=0,003, respectivamente). Na comparação entre os grupos quanto aos níveis de ansiedade, o grupo probiótico apresenta níveis significativamente mais elevados de ansiedade, tanto nos níveis basais (p=0,014) quanto finais (p=0,037). Nas comparações intragrupos, no grupo probiótico houve redução significativa nos níveis de ansiedade (p=0,022). Não houve diferença no perfil nutricional. **Conclusão:** Este estudo mostrou uma redução significativa nos níveis de colesterol total, LDL e ansiedade no grupo probiótico.

### eP2378

#### **Perfil do consumo de hortaliças e frutas na população brasileira (PNS, 2013)**

Liziane da Rosa Camargo; Ângelo José Gonçalves Bós  
PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

**Introdução:** Alimentos de origem vegetal, como vegetais e frutas são elementos essenciais para uma alimentação saudável e devem ser a base da alimentação. São fonte de macro e micronutrientes, além de fibras. Tem baixa densidade energética, ou seja, com poucas calorias em relação ao volume da alimentação consumida, o que favorece a manutenção do peso corporal saudável. Pesquisas demonstraram que os brasileiros têm um elevado consumo de alimentos ultraprocessados, mas os alimentos in natura correspondem a 2/3 das calorias ingeridas, mas as frutas e as hortaliças correspondem sexto e oitavo lugar, respectivamente. Estimativas da Organização Mundial da Saúde indicam que o consumo inadequado de hortaliças e frutas está entre os dez principais fatores de risco para a carga total global de doença em todo o mundo. **Objetivo:** Observar o perfil do consumo de hortaliças e frutas na população brasileira. **Métodos:** Trata-se de estudo transversal descritivo com dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), 2013, coletados por meio de entrevistas em 64.348 domicílios. **Resultados:** 37,3% dos brasileiros consomem hortaliças e frutas, sendo maior frequência entre as mulheres (39,4%). O consumo foi maior entre os idosos com 60 anos ou mais (40,1%) e menor entre 18-24 anos (33,7%), mais do que é esperado do total só ocorre a partir dos 40 anos em ambos os sexos. Na raça, a cor amarela é a que mais consome (46,9%) e a que menos consome é a parda (35,8%). O consumo foi maior entre os casados (40,2%) e menor entre os