

2666

INFLUÊNCIA DO AMBIENTE INTRAUTERINO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES
 BÁRBARA TOMASEL MACHADO; BIANCA DA ROSA CAZAROTTO; THIAGO BELTRAM MARCELINO ; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; JULIANA ROMBALDI BERNARDI
 UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Inúmeros estudos mostram que os ambientes intrauterinos adversos e os eventos perinatais podem impactar no padrão de saúde e doença da criança. Em 2019, a OMS estimava que, mundialmente, havia 38 milhões de crianças, menores de 5 anos, com sobrepeso ou obesidade. Como o comportamento alimentar na infância é determinado por diversos fatores, sua investigação é importante na identificação e prevenção da obesidade. Objetivo: Avaliar a influência do ambiente intrauterino no comportamento alimentar de crianças pré-escolares. Métodos: Estudo observacional longitudinal, com amostra de conveniência de duplas mãe-filho, distribuídas em quatro grupos de ambientes intrauterinos adversos (diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica, tabagistas, restrição de crescimento intrauterino) e um grupo controle, recrutadas em três hospitais públicos de Porto Alegre no período de 2011-2016 e reavaliadas em 2017-2019. Os dados perinatais foram coletados na primeira etapa do estudo. O peso e a estatura das crianças foram avaliados no primeiro semestre de vida e, depois, entre os três a cinco anos de idade. O comportamento alimentar foi avaliado pelo Children's Eating Behaviour Questionnaire (CEBQ), o qual é composto por oito subescalas e agrupa os estilos alimentares em interesse (associado ao excesso de peso/obesidade) e desinteresse por comida (associado à seletividade alimentar). O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (nº 110097/2011 e 170107/2017) e Grupo Hospitalar Conceição (nº 11027/2011). Resultados: A amostra constituiu-se de 127 duplas. Pelo IMC, 66,4% (n=85) das crianças eram eutróficas. A obesidade foi encontrada num maior número de crianças com o comportamento alimentar classificado "sobre-ingestão emocional" (p=0,004). Essa mesma variável não mostrou associação com os diferentes ambientes intrauterinos. Conclusão: O ambiente intrauterino não influenciou diretamente o comportamento alimentar da criança. A obesidade mostrou associação com o comportamento alimentar "sobre-ingestão emocional" do CEBQ, que significa um maior consumo alimentar nas crianças aparentemente entediadas, aborrecidas, ansiosas ou preocupadas.

2681

TRANSTORNO POR USO DE ÁLCOOL: ALTERAÇÕES NO PERFIL NUTRICIONAL DURANTE A ABSTINÊNCIA
 LAÍSE BALBINOTTI; MARTINE ELISABETH KIENZLE HAGEN; ANNE ORGLER SORDI; JULIANE VIERO FELDMAN;
 MARIANA ESCOBAR; LISIA VON DIEMEN
 HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Introdução: Considerado um dos maiores problemas de saúde pública e de etiologia multifatorial, o transtorno por uso de álcool existe desde a antiguidade e está associado a efeitos nocivos sobre a saúde do indivíduo e suas relações familiares e sociais. Do ponto de vista nutricional, há alterações nos hábitos alimentares e no estado nutricional por interferir no apetite, ingestão, absorção e metabolismo dos nutrientes. Durante a abstinência, pode ocorrer ganho de peso excessivo. Objetivo: Verificar a alteração do perfil nutricional de alcoolistas abstinentes internados em uma unidade de adição. Métodos: Estudo longitudinal, quantitativo, realizado em uma unidade de internação em adição em um hospital público universitário do sul do Brasil. Amostra composta por 38 alcoolistas do sexo masculino, de 18 a 60 anos sendo excluídos os usuários de cocaína e/ou crack. A coleta de dados foi realizada em até 48h da admissão hospitalar e no 15º dia da primeira avaliação. Foram avaliados o índice de massa corporal (IMC), a circunferência da cintura (CC) e a composição corporal, medida pela bioimpedância elétrica (BIA). Os dados coletados no prontuário foram a idade, cor de pele, escolaridade, estado civil, ocupação, diagnóstico clínico, psiquiátrico e os valores referidos do padrão de consumo de álcool. Resultados: a idade média da amostra foi de 49,3±7,3 anos. A bebida destilada foi a mais consumida (81,5%), com consumo diário de 86,8% e média de ingestão de 420,9±260,9g/etanol dia. Houve associação do álcool e do tabaco em 65,8% dos casos. Na admissão hospitalar, 47,4% da amostra apresentou sobrepeso e este percentual manteve-se no 15º dia. O ganho de peso foi de 2,7±2,1 kg neste período. Houve diferença estatisticamente significativa (P<0,05) no IMC e na CC, onde a média do IMC inicial foi de 25,2 ± 3,7Kg/m² e no 15º dia foi de 26,2±3,67Kg/m². A média da CC inicial foi de 93,4±7,9cm e no 15º dia foi de 95,4±7,9cm. A BIA demonstrou aumento significativo de massa magra e água corporal total (P<0,001). Conclusão: Houve aumento significativo de peso, IMC e CC entre os alcoolistas em abstinência no 15º dia da primeira avaliação, o que demonstra a necessidade do desenvolvimento de estratégias de educação nutricional e incentivo ao comportamento alimentar saudável. Palavras-chave: Alcoolismo. Transtornos Relacionados ao Uso de Álcool. Composição Corporal. Estado Nutricional. Ganho de Peso.

2718

CHAMADA PÚBLICA DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DO RIO GRANDE DO SUL DURANTE A PANDEMIA COVID-19 EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE PORTO ALEGRE
 LÚCIA PEREIRA DE SOUZA; THAIS SAMPAIO MARQUES; GISELA VON ZEIDLER; DENISE EBERHARDT; JULIANA CABREIRA; VIRGÍLIO JOSE STRASBURG; MAURICIO SCHNEPFLEITNER
 HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Introdução: Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no Rio Grande do Sul (RS) em 2017, demonstram que cerca de 80% dos estabelecimentos são classificados como de agricultura familiar. Esses detêm aproximadamente 25,3% das áreas produtivas do estado. No decreto federal nº 8.473/2015, há orientação de compra mínima de 30% de gêneros alimentícios por órgãos públicos, provenientes de Agricultura Familiar (AF), sendo adquiridos através de Chamada Pública

(CP). A AF é a principal provedora de alimentos básicos para a população brasileira e vem se consolidando com o apoio de instituições públicas em todo estado do RS, gerando empregos e desenvolvendo as culturas locais.

Objetivo: Apresentar os benefícios da realização de CP com itens alimentícios da AF, em um Hospital Universitário de Porto Alegre no período da pandemia de COVID-19.

Metodologia: Relato de experiência sobre a realização de uma CP de gêneros alimentícios, tais como pão massinha de 50g, frutas, vegetais minimamente processados e carne suína para abastecer o hospital por um período de seis meses. Foram comparados os valores da AF, em relação aos contratos atuais, do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), na primeira quinzena de agosto de 2020.

Resultados: O SND do hospital, realizou os testes e a coleta de orçamentos, bem como a seleção dos gêneros, para a validação dos insumos. Com a reorganização de novos gêneros da AF, na composição do cardápio, haverá um custo semestral de R\$ 714.627,87. Enquanto que nos contratos atuais, dos mesmos gêneros, no mesmo período, o custo seria de R\$ 992.835,44. Estima-se uma redução em média de 28%, sendo equivalente a R\$ 278.207,57. Os itens de maior destaque foram nos vegetais minimamente processados: vagem com redução de 53,61%, alface lisa com 24,65% e couve flor com 22,5%. O pêssego in natura apresentou diminuição de 45,64% e nas carnes suínas, a moída com 22,52% e as iscas com 22,98%.

Conclusão: Com a realização dessa ação, o hospital contribuirá para o fomento da economia do RS, em queda em função da pandemia. Inovação de cardápio e aproximação da relação do agricultor com o consumidor final, também são melhorias esperadas. Além do escoamento de sua produção retida. Haverá ainda economia financeira, tão importante pertinente ao momento, possibilitando o cumprimento da legislação vigente e adequada utilização do dinheiro público.

Palavras Chave: agricultura familiar; economia RS; redução de custo.

2737

RELATO DE CASO: TERAPIA NUTRICIONAL NO PACIENTE POLITRAUMATIZADO APÓS UMA ENTERECTOMIA COM ILEOSTOMIA EM DUPLA BOCA DE UM HOSPITAL REFERÊNCIA EM TRAUMA

THAYSSA CASTRO SOUTO; CAMILA CARRASCO DE AGUIAR; CLARISSA BORELLA GOMES ; FLAVIA FERNANDA BIEHL

HPS - Hospital de Pronto Socorro

Introdução: Paciente com trauma abdominal sendo alimentado por três vias (parenteral, nasoentérica e através de uma ostomia na porção distal da íleo), necessitando recuperar o estado nutricional para realizar cirurgia de reconstrução do trânsito intestinal. Descrição: Homem de 39 anos deu entrada em maio/2020 no HPS de Porto Alegre por colisão moto vs poste, cinemática grave, capacete rachado, intubado na cena. Politraumatizado, apresentando na chegada lesão no cólon direito, lesões no delgado, TCE grave e fraturas em face. Realizado diversas intervenções cirúrgicas durante o período de internação como hemicolectomia direita, íleo transversal anastomose, fístula/deiscência de enterorrafia com grampeador e curativo de pressão negativa, enterectomia com ileostomia em dupla boca, e desbridamento de escara sacral. Realizadas medidas subjetivas pela nutricionista para avaliação (eutrófico). Iniciou a parenteral após 7 dias de internação, já apresentando uma grave perda de peso estimada em 3,2 kg (4,5%) e albumina 2,6 g/dL. No 11º dia realizou a ileostomia, 6 dias depois liberado dieta enteral trófica via SNE. Durante os primeiros 17 dias de internação, o paciente passou por várias intervenções cirúrgicas utilizando a nutrição parenteral por impossibilidade do uso do TGI. A drenagem da ileostomia foi acompanhada diariamente, quando menos de 1 litro no dia optou-se por utilizar a SNE para alimentação trófica e a drenagem da íleo seguiu sendo acompanhada. A drenagem se manteve na mesma quantidade mesmo com a administração de dieta. Uma sonda foley foi instalada para a realização de exame com contraste na região distal da íleo, aproveitou-se a sonda para ofertar dieta via ileostomia. No 30º dia o paciente recebia alimentação pelas vias parenteral, enteral trófica (com fórmula polimérica) e íleo na sua porção distal (com fórmula oligomérica). O gotejo da dieta via íleo foi aumentado gradativamente e suspensa a nutrição parenteral. No 50º dia de internação, o paciente já estava recebendo dieta pelas vias enteral e íleo, além da dieta via oral, aguardando a cirurgia de reconstrução intestinal que aconteceu no dia seguinte. Conclusão: Para a reconstrução intestinal, exigia-se uma nutrição adequada e uma melhora do paciente. Com a TN utilizando-se de fórmulas hipercalóricas, hiperproteicas e imunomoduladoras, foi observado um aumento progressivo do exame de albumina, melhora da força, melhora da cicatrização da lesão sacral e discreto aumento da medida de panturrilha.

2763

UTILIZAÇÃO DE GRÃOS EM MASSA PROTEICA DE PIZZA COM ARROZ

MARIA CHAIENE LOPES ROEPKE; MIRELLA LOUISE RENNER; SAMARA LURDES DALLO; CAROLINE LAUTÉRIO; THAIANE CAVALLI; LAISSA BENITES MEDEIROS; KALLY JANAINA BERLEZE; MILENA ARTIFON

Outras Instituições

Introdução: Os grãos desempenham funções primordiais para a alimentação e são responsáveis por diversos nutrientes essenciais à saúde humana. Seu aproveitamento integral vem destacando-se com a utilização de sobras para evitar as perdas e desperdícios, um aliado à boa alimentação. Objetivo: Produzir uma receita inovadora de pizza sem glúten e alto teor proteico a partir do aproveitamento integral dos grãos. Métodos: Trata-se de um trabalho acadêmico desenvolvido a partir do Projeto Integrador do curso de Nutrição do Centro Universitário CNEC de Bento Gonçalves, nos meses de abril e maio de 2020. Após os testes iniciais, desenvolveu-se uma “pizza proteica à base de arroz” com a seguinte formulação: 10g de fermento biológico; 100mL de água morna; 2g de açúcar; 2 ovos; 200g de arroz cozido; 60mL de óleo de soja; 100mL de leite; 40g de queijo parmesão ralado; 100g de farinha de quinua; 450g de farinha de grão de bico; 2g de sal; 50g de farinha de aveia. Foi realizada análise sensorial para avaliar os atributos do produto e a intenção de compra (Dutcosky, 2019). A informação nutricional foi