

Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais

Anne Karynne da Silva Barbosa
(Organizadora)



Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais

Anne Karynne da Silva Barbosa
(Organizadora)



Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremona

Daphynny Pamplona

Gabriel Motomu Teshima

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-Não-Derivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Ciências Biológicas e da Saúde**

Profª Drª Aline Silva da Fonte Santa Rosa de Oliveira – Hospital Federal de Bonsucesso

Profª Drª Ana Beatriz Duarte Vieira – Universidade de Brasília

Profª Drª Ana Paula Peron – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás



Prof. Dr. Cirêno de Almeida Barbosa – Universidade Federal de Ouro Preto
Prof^o Dr^a Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
Prof^o Dr^a Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof^o Dr^a Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
Prof^o Dr^a Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Prof^o Dr^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof^o Dr^a Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof^o Dr^a Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
Prof^o Dr^a Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Prof^o Dr^a Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Aderval Aragão – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^o Dr^a Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Prof^o Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Prof^o Dr^a Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof^o Dr^a Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Maurilio Antonio Varavallo – Universidade Federal do Tocantins
Prof^o Dr^a Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Prof^o Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^o Dr^a Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Prof^o Dr^a Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Prof^o Dr^a Sheyla Mara Silva de Oliveira – Universidade do Estado do Pará
Prof^o Dr^a Suely Lopes de Azevedo – Universidade Federal Fluminense
Prof^o Dr^a Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
Prof^o Dr^a Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^o Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^o Dr^a Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco



Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais

Diagramação: Bruno Oliveira
Correção: Yaiddy Paola Martinez
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizadora: Anne Karynne da Silva Barbosa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

N976 Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais / Organizadora Anne Karynne da Silva Barbosa. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-0032-5

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.325220704>

1. Nutrição. I. Barbosa, Anne Karynne da Silva (Organizadora). II. Título.

CDD 613.2

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br



DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



APRESENTAÇÃO

A coleção “Nutrição e Promoção da Saúde: perspectivas atuais” é um conjunto que possui principal objetivo de incorporar pesquisas resultantes de trabalhos em diversas áreas que integram a Nutrição. Esse volume aborda de forma interdisciplinar com artigos, pesquisas, relatos de experiência e/ou revisões da literatura.

A principal característica desse volume, foi partilhar de forma simples e clara os trabalhos desenvolvidos em diversas instituições de ensino e pesquisa de graduação e pós-graduação do país. Nestes artigos que foram selecionados a partir de revisão, a linha basal foi o aspecto relacionado com as diversas áreas que compõe nutrição e suas áreas correlatas.

Temas considerados relevantes sobre a área de nutrição e da saúde são partilhados aqui com o intuito de contribuir com o conhecimento de alunos, promover a troca de experiências de docentes entre as diversas instituições e aumentar o aprendizado de todos aqueles que se interessam pela saúde e pela pesquisa na área de nutrição. Visto que, esse volume traz pesquisas atuais, com muitas temáticas que irão apoiar a prática clínica de profissionais nutricionistas e os da área da saúde em geral.

Portanto, aqui se traz o resultado de inúmeros trabalhos, fundamentados em parte na teoria e parte na prática, produzidos e compartilhados por professores e alunos. Sabe-se a importância de uma divulgação adequada da literatura científica, por isso a melhor escolha foi a Atena Editora, posto que possui uma plataforma didática e relevante para todos os pesquisadores que queiram compartilhar os resultados de seus estudos.

Boa leitura!


Anne Karynne da Silva Barbosa

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO E HIPERTENSÃO EM ADOLESCENTES


Jalila Andréa Sampaio Bittencourt
Allan Kardec Duailibe Barros Filho
Ewaldo Eder Carvalho Santana
Carlos Magno Sousa Junior
Ariadina Jansen Campos Fontes
Naruna Aritana Costa Melo
Anne Karynne da Silva Barbosa
Daniele Gomes Cassias Rodrigues
Yuri Armin Crispim de Moraes
Nilviane Pires Silva Sousa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207041>

CAPÍTULO 2..... 13

A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN) NO ÂMBITO ESCOLAR

Dayane de Melo Barros
Juliane Suelen Silva dos Santos
Fábio Henrique Portella Corrêa de Oliveira
Danielle Feijó de Moura
Tamiris Alves Rocha
José Hélio Luna da Silva
Talismania da Silva Lira Barbosa
Cléidiane Clemente de Melo
Marllyn Marques da Silva
Maurilia Palmeira da Costa
Marcelino Alberto Diniz
Taciane Paulina da Silva
Estefany Karolayne dos Santos Machado
Gisele Barbosa de Aguiar
Jéssica Gonzaga Pereira
Jessica Carvalho Veras
Roseane Ferreira da Silva
Everson Rafael Alves Bandeira
Amanda Nayane da Silva Ribeiro


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207042>

CAPÍTULO 3..... 21

A IMPORTÂNCIA DA IMUNONUTRIÇÃO COMO TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS

Marcella Lourenço Winter
Isabela Motta Monteiro Lommez
Lívia Aquino Daher


Marly de Cássia Nascimento

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207043>

CAPÍTULO 4..... 25

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS PARA PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO/RJ

Caroline Brandão Andrade
Andreza Campos Ernesto
Heloísa Gomes de Souza
Simone de Pinho Ferreira Azevedo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207044>

CAPÍTULO 5..... 30

CRIAÇÃO DE UM BOLO FUNCIONAL DE BANANA COM LINHAÇA

Stefanny Viana Dos Santos
Nátalia Adriane Da Silva Lindozo
Camilla Mércia Silva Teixeira
Janaina Da Silva Nascimento
Georgia Nicoli Souza De Oliveira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207045>

CAPÍTULO 6..... 38

DESENVOLVIMENTO DE CHARGE FIT COM MACA PERUANA


Juliana Oliveira de Souza
Brenda Pagliarini Sartori
Giordano Ballerini
Rochele Cassanta Rossi

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207046>

CAPÍTULO 7..... 45

OBESIDADE E CIRURGIA BARIÁTRICA: UM RETRATO DO PERFIL NUTRICIONAL BRASILEIRO

Natalia Ferreira Batista
Tatiana Santiago


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207047>

CAPÍTULO 8..... 53

GALACTOSEMIA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES: FATORES DE RISCO NUTRICIONAIS E IMPORTÂNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Beatriz Santos Assis
Giovana Souza Capito
Giovanna de Moraes Milani
Isabela Utrilha Branco
Júlia Gaspar Simone

Lilian da Paixão Esposito

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207048>

CAPÍTULO 9..... 57

NUTRIÇÃO E SEVERIDADE COVID-19


Giulia Goldflus Spallicci

Camila Cruz de Almeida

Melissa Martins Barnes

Tatiana Gaj Smaletz

Marcus Vinícius Lúcio Dos Santos Quaresma


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.3252207049>

CAPÍTULO 10..... 59

O CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE E USUÁRIOS DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA SOBRE O NOVO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

Ana Thaís Alves Lima

Lisidna Almeida Cabral

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.32522070410>

CAPÍTULO 11..... 69


O PAPEL DO MARKETING NAS ESCOLHAS ALIMENTARES

Ana Paula Silva Siqueira

Danielle Godinho de Araújo Perfeito

Maria das Graças Freitas de Carvalho

Fabiola Rainato Gabriel de Melo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.32522070411>


CAPÍTULO 12..... 73

OS PROBLEMAS DAS DIETAS QUE SÃO TENDÊNCIAS DA MODA

Aylla Ferreira Custódio

Isadora Bezerra Leão

Marcia Samia Pinheiro Fidelix


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.32522070412>

CAPÍTULO 13..... 85

PANORAMA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE NUTRIÇÃO E EMPREENDEDORISMO: UM ESTUDO BIBLIOMÉTRICO

Maria de Fátima Ferreira Nunes

Tonicley Alexandre da Silva


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.32522070413>

CAPÍTULO 14..... 95

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE UMA MICROÁREA PERTENCENTE A UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO BAIRRO DO MATADOURO NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE

SANTO ANTÃO


Stefanny Viana Dos Santos
Nátalia Adriane Da Silva Lindozo
Georgia Nicoli Souza De Oliveira
Janaina Da Silva Nascimento
Camilla Mércia Silva Teixeira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.32522070414>

CAPÍTULO 15..... 101

POTENTIAL FOR THE TREATMENT OF CANCER FROM AGRO-INDUSTRIAL RESIDUES - A REVIEW

Angela Cristina dos Santos Oliveira
Eloisa Backes da Silveira
Júlia Ribeiro de Souza
Valmor Ziegler

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.32522070415>

SOBRE A ORGANIZADORA..... 114

ÍNDICE REMISSIVO..... 115

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS PARA PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO/RJ

Data de aceite: 01/03/2022

Caroline Brandão Andrade

Nutricionista Residente em Saúde Perinatal da Maternidade Escola (UFRJ)

Andreza Campos Ernesto

Nutricionista do Instituto Fernandes Figueira/ FIOCRUZ

Heloísa Gomes de Souza

Nutricionista do Instituto Fernandes Figueira/ FIOCRUZ

Simone de Pinho Ferreira Azevedo

Nutricionista do Instituto Fernandes Figueira/ FIOCRUZ

RESUMO: O objetivo deste trabalho foi comparar o valor energético e o teor de sódio dos cardápios oferecidos para pacientes infantis e adultos, internados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar pública do Rio de Janeiro/RJ, com a recomendação diária para o público estudado. Métodos: Foi analisado, com a utilização de um software de tabela nutricional, o valor energético e o teor de sódio das dietas normais e brandas de 31 cardápios oferecidos para adultos e crianças, compreendendo 6 refeições diárias. Posteriormente, os resultados obtidos foram comparados com parâmetros referenciados pela Organização Mundial da Saúde. Observou-se que 94% e 39% dos cardápios para adultos e crianças respectivamente encontravam-se dentro da recomendação energética. Resultados: Em 100% dos cardápios dos adultos, o valor

energético total da colação encontrou-se abaixo da recomendação, contudo no desjejum e na ceia ficaram acima em 87% e 100%, respectivamente. Nos cardápios infantis, em 84% o valor energético total da colação ficou abaixo do recomendado, porém, do desjejum e da ceia ficaram acima em 74% e 100%, respectivamente. Quanto ao teor de sódio, nos cardápios completos para adultos, 71% apresentaram-se acima da recomendação. Todos os cardápios infantis estavam com o teor de sódio de acordo com a recomendação. Conclusões: Após análise desse estudo, foi necessário adequar os cardápios de adultos e crianças nas pequenas refeições, de modo que as calorias diárias estivessem adequadamente distribuídas ao longo do dia. Foram realizadas adequações nos cardápios dos adultos com relação ao teor de sódio, tanto nas grandes quanto nas pequenas refeições, nos quais esse nutriente foi computado em excesso, visando ofertar, adequadamente, esse mineral fundamental ao equilíbrio corporal, e assim, também manter um cardápio variado, harmônico e mais saudável para os pacientes.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação Hospitalar; Análise Quantitativa; Planejamento de Cardápios; Valor Energético.

ABSTRACT: The objective of this study was to compare the energy value and the sodium content of the menus offered to children and adults, hospitalized in a public hospital Food and Nutrition Unit in Rio de Janeiro/RJ, with the daily recommendation for the public studied. Methods: The energy value and sodium content of normal and bland diets from 31 menus offered for adults

and children, comprising 6 daily meals, were analyzed using a nutritional table software. Subsequently, the results obtained were compared with parameters referenced by the World Health Organization. It was observed that 94% and 39% of the menus for adults and children, respectively, were within the energy recommendation. Results: In 100% of the adult menus, the total energy value of the meal was found to be below the recommendation, however at breakfast and supper they were above 87% and 100%, respectively. In children's menus, in 84% the total energy value of the meal was below the recommended, however, breakfast and supper were above by 74% and 100%, respectively. As for the sodium content, in the complete menus for adults, 71% were above the recommendation. All children's menus were with the sodium content according to the recommendation. Conclusions: After analyzing this study, it was necessary to adjust the menus of adults and children in small meals, so that the daily calories were properly distributed throughout the day. Adjustments were made to the adult menus regarding the sodium content, both in large as in small meals, in which this nutrient was computed in excess, aiming to adequately offer this essential mineral to body balance, and thus, also maintain a varied, harmonious and healthier menu for patients. **KEYWORDS:** Hospital Food; Menu Planning; Sodium; Energetic value.

INTRODUÇÃO

A desnutrição continua a ser uma das causas de morbidade e mortalidade mais comuns entre crianças de todo o mundo. No Brasil, embora a prevalência da desnutrição na infância tenha caído nas últimas décadas, o percentual de óbitos por desnutrição grave em nível hospitalar, se mantém em torno de 20%, muito acima dos valores recomendados pela OMS (inferiores a 5%). (Ministério da Saúde, 2005)

A Desnutrição é uma doença de natureza clínico-social multifatorial cujas raízes se encontram na pobreza. A desnutrição grave acomete todos os órgãos da criança, tornando-se crônica e levando a óbito, caso não seja tratada adequadamente. Pode começar precocemente na vida intra-uterina (baixo peso ao nascer) e freqüentemente cedo na infância, em decorrência da interrupção precoce do aleitamento materno exclusivo e da alimentação complementar inadequada nos primeiros 2 anos de vida, associada, muitas vezes, à privação alimentar ao longo da vida e à ocorrência de repetidos episódios de doenças infecciosas (diarréias e respiratórias). Isso gera a desnutrição primária. Outros fatores de risco na gênese da desnutrição incluem problemas familiares relacionados com a situação sócio-econômica, precário conhecimento das mães sobre os cuidados com a criança pequena e o fraco vínculo mãe e filho. (Ministério da Saúde, 2005.)

A OMS e o Departamento Científico de Nutrição da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) reforçam, que a taxa de mortalidade hospitalar dessas crianças não deve ultrapassar 5%. Este percentual de óbitos geralmente ocorre nas primeiras 48 horas de internação. No entanto, em várias partes do mundo, a efetividade do atendimento hospitalar a essas crianças continua baixo, e esta taxa mantém-se muito acima deste limite de tolerância (MONTE C. M. G.; SARNI, 2002).

Deve-se ofertar alimentação intensiva para assegurar o crescimento rápido visando

recuperar grande parte do peso perdido, ainda quando a criança estiver hospitalizada; A alimentação correta da criança com desnutrição grave é tão importante quanto qualquer outra medicação que ela receba. (Ministério da Saúde, 2005).

A criança constitui um grupo extremamente vulnerável do ponto de vista nutricional, já que apresenta elevada velocidade de crescimento, principalmente no primeiro ano de vida, por isso é importante a avaliação e monitoração do seu estado nutricional constantemente.

As necessidades energéticas são definidas como a ingestão de energia dietética necessária para o crescimento ou a manutenção em pessoas de idade, sexo, peso e estatura definidos, e o grau de atividade física desempenhada por elas. Em crianças, gestantes e lactantes, a necessidade energética inclui as necessidades associadas à deposição de tecidos ou à secreção de leite em taxas compatíveis com uma boa saúde (Institute of Medicine, 2002, 2005). Em pessoas enfermas ou feridas, o estressor pode aumentar ou diminuir o gasto energético (Joffe, 2009).

O peso corporal é um indicador de adequação ou inadequação de energia. O corpo possui a capacidade única de alterar o abastecimento da combinação de carboidratos, proteínas e lipídios para adequar-se às necessidades energéticas. Entretanto, com o tempo, o consumo excessivo ou deficiente de energia resulta em alterações no peso corporal. (Krause, 2013)

A importância da boa alimentação para manter as funções do organismo é vista atualmente como algo que deve ser tratado com muita responsabilidade. Cabe ao profissional nutricionista, no campo da educação alimentar, levar ao indivíduo, de forma atualizada, os conhecimentos adquiridos.

Para alimentar pessoas ou coletividades enfermas, deve-se respeitar as Leis da Nutrição que foram desenvolvidas por Pedro Escudero em 1937, dentre elas: Lei da Quantidade – a dieta deve fornecer diariamente ao indivíduo a quantidade de alimentos necessários ao funcionamento do organismo, preservação da espécie e manutenção da saúde. Lei da Qualidade – a dieta deve fornecer diariamente ao indivíduo a qualidade de nutrientes necessários ao organismo, Lei da harmonia, que diz respeito ao equilíbrio que deve haver na ingestão dos alimentos e conseqüentemente dos nutrientes e a Lei da adequação que denota que a proporcionalidade exata dos nutrientes deve corresponder as necessidades de cada pessoa, respeitando as características individuais e os ciclos de vida, da infância à fase adulta, assim como seu estado emocional, fisiológico e mental.

Vale ressaltar que a Lei da adequação é universal, pois é aplicável, sem exceção, tanto a indivíduos enfermos como saudáveis, as demais leis, conforme regime dietoterápico indicado, poderão ser alteradas ou eliminadas. (Mezzomo)

Cada alimento tem seu valor energético específico, ou seja, determinada quantidade de alimento libera certa quantidade de energia quando metabolizada, e esta depende fundamentalmente da composição do alimento no que diz respeito aos substratos energéticos.

Para conhecer a quantidade de energia oferecida em uma refeição, geralmente são usadas tabelas de composição que trazem a gramagem e a porcentagem de carboidratos, de lipídios e de proteínas dos alimentos que a compõem. À gramagem são aplicados valores corrigidos que possibilitam estimar a quantidade de energia disponível.

Necessidades e recomendações de energia e de nutrientes são termos importantes que muitas vezes são empregados de maneira incorreta. A necessidade nutricional pode ser definida como a quantidade de energia e de nutrientes disponíveis nos alimentos que indivíduos saudáveis devem ingerir para satisfazer todas as suas necessidades fisiológicas. A recomendação nutricional compreende a quantidade de energia e de nutrientes que deve conter na alimentação usual para satisfazer as necessidades de quase todos os indivíduos de uma população saudável. Dessa maneira, pode-se entender que as necessidades de energia são investigadas para que possam ser estabelecidas as recomendações de energia.

As faixas de distribuição aceitáveis dos macronutrientes (AMDR – acceptable macro-nutrient distribution range) – carboidratos, gorduras, ácido linoleico, ácido linolênico e proteínas – para os indivíduos foram estabelecidas em função de estudos de intervenção e epidemiológicos com vistas à prevenção das doenças crônicas não transmissíveis e em quantidades suficientes para suprir a ingestão de nutrientes.

O sódio é um mineral fundamental para o organismo humano, contribuindo para a regulação dos fluidos intra e extracelulares e atuando na manutenção da pressão sanguínea. Esse nutriente está presente em distintos produtos, sendo o sal de cozinha, ou o cloreto de sódio, o que mais se destaca, visto que é formado por 40% de sódio e é amplamente usado para conferir sabor aos alimentos. Por apresentar característica de conservante, o sódio é utilizado em diversos produtos industrializados que, assim, muitas vezes apresentam grande quantidade desse mineral.

São considerados alimentos ricos em sódio diversos temperos industrializados, queijos amarelos, produtos cárneos (presunto, hambúrguer, salsicha, linguiça), refeições industrializadas e congeladas, conservas e produtos enlatados. O consumo de 2.000 mg de sódio tem sido preconizado como sendo o ideal para não trazer prejuízos à saúde. Quantidades adicionais relacionam-se a doenças como hipertensão arterial, que leva ao acidente vascular cerebral e a doenças coronarianas, retenção de líquido, câncer gástrico e osteoporose. (CUPPARI, 2014).

O Instituto Federal estudado recebe gestantes que muitas vezes são diagnosticadas com síndromes hipertensivas da gestação e existe a necessidade de garantir um cardápio com teor de sódio adequado conforme recomendações para cada patologia.

OBJETIVOS

Geral: Analisar o valor energético e o teor de sódio dos cardápios oferecidos para pacientes infantis e adultos internados em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar

pública do rio de janeiro/rj, comparando com a recomendação da RDI.

METODOLOGIA

Foram analisados trinta e um cardápios, compreendendo 6 refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia. Os parâmetros analisados foram o valor energético e o teor de sódio. Esses dados foram obtidos com a utilização de um sistema informatizado. Foram verificados os teores de sódio utilizando como referência a RDI (2002).

RESULTADO

Foram considerados adequados os cardápios que estão dentro da faixa de referência do VET (valor energético total) para cada público e para cada refeição. Consideramos para esse estudo, os valores de recomendações de ingestão por refeição definidos pelo termo de referência da Cozinha dietética do Instituto Federal estudado. (buscar fonte do TR).

Foram verificados os teores de sódio, por dia, de cada cardápio. De acordo com a RDI (2002) a ingestão máxima diária por pessoa deve ser de 2.400mg de sódio, o que normossódicos.

Sinalizamos os cardápios com excesso de sódio e os que estão dentro da faixa de adequação.

CONCLUSÃO

Existem pontos a serem ajustados em relação ao valor energético total de alguns cardápios e a alimentação infantil deve ser reavaliada, pois os cardápios são os mesmos para as diferentes faixas etárias da pediatria, cujas recomendações são distintas. Esses ajustes são fundamentais para que o cardápio do hospital seja uma referência.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Adolescente 1, 4, 52, 55

Agravos 85, 94, 96

Alimentação Hospitalar 25

Alimentação saudável 14, 19, 30, 35, 47, 49, 58, 59, 60, 61, 64, 65, 66, 67, 82

Alimento funcional 29, 37, 42

Análise quantitativa 25

Antitumor 100, 101, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 109

C

Cirurgia bariátrica 44, 46, 47, 49, 50, 51

Citotóxico 101

Comportamento alimentar 69, 70, 71, 85

Covid-19 56, 57, 71, 113

Criança 10, 11, 26, 27, 52, 55

D

Dieta 22, 27, 49, 50, 52, 54, 56, 60, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 95

Dieta da Moda 72, 73, 74, 77, 78, 79, 82

Doenças cardiovasculares 30, 31, 59, 72, 73, 82, 98

E

Empreendedorismo 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93

Epidemiologia 66, 94, 95, 99

Estratégia saúde da família 58, 59, 60, 66, 95

G

Galactose 52, 53, 54

Guias alimentares 58, 59, 60, 66

H

Hábitos alimentares 15, 19, 37, 44, 45, 46, 49, 50, 60, 73, 80, 81, 82

Hipertensão arterial 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 28, 98

I

Imunonutrição 21, 22, 23, 24

Ingestão de Alimentos 51

Instituição de ensino 14, 19

L

Lepidium meyenii 37, 38, 43

M

Maca peruana 37, 38, 39, 40, 41, 42

Marketing 69, 70, 71

N

Negócios 84, 86, 87, 90, 92

Neoplasias 21

Nutrição 1, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 40, 44, 45, 46, 50, 51, 56, 57, 58, 60, 63, 64, 65, 66, 68, 74, 77, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 113

Nutricionista 27, 54, 59, 66, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 92, 93

O

Obesidade 1, 2, 3, 8, 10, 15, 18, 19, 20, 42, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 59, 69, 73

Oncologia 21, 22, 24

P

Planejamento de cardápios 25

População 1, 2, 3, 4, 15, 28, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 58, 59, 60, 63, 64, 65, 66, 70, 71, 94, 95, 96, 97, 98, 111

Práticas alimentares 14, 19, 60, 65

Prevenção 1, 18, 19, 20, 21, 24, 28, 29, 30, 35, 39, 40, 44, 46, 50, 54, 81, 85, 95

Problemas 2, 26, 46, 63, 64, 72, 73, 74, 76, 94, 96, 99

Promoção da saúde 1, 14, 16, 17, 19, 29, 34, 58, 93

Q

Qualidade de vida 9, 21, 23, 30, 35, 37, 42, 65, 85, 94

R

Resíduos sólidos 101, 109, 111

Revisão integrativa 14, 15, 17, 18, 19, 20

S

Saúde 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 34,

35, 37, 39, 40, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 55, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 89, 90, 92, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 100, 113

Sobrepeso 1, 10, 59, 73, 77, 78, 80

T

Tendências 36, 72, 73

Tratamento oncológico 21, 22

V

Valor energético 25, 27, 28

Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais

- 🌐 www.atenaeditora.com.br
- ✉ contato@atenaeditora.com.br
- 📷 @atenaeditora
- 📘 www.facebook.com/atenaeditora.com.br



Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais

- 🌐 www.atenaeditora.com.br
- ✉ contato@atenaeditora.com.br
- 📷 @atenaeditora
- 📘 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

