

pacientes com cirrose descompensada submetidos a paracentese de alívio. Metodologia: Estudo transversal com pacientes com cirrose descompensada e presença de ascite submetidos a paracentese de alívio no Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Os pacientes passam por avaliação clínica e nutricional pós-paracentese. A gravidade da cirrose é classificada por Child-Pugh e o prognóstico de mortalidade pelo escore MELD. Os pacientes são triados para risco nutricional através da ferramenta Royal Free Hospital-Nutritional Prioritizing Tool (NPT-RFH). Todos os pacientes são avaliados quanto ao ângulo de fase, medido através de bioimpedância elétrica, Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ASG), avaliação funcional por dinamometria (força do aperto da mão, FAM) e medida do músculo adutor do polegar (MAP). Resultados: Até o momento, foram incluídos doze pacientes, sendo dez homens e com idade média de $60,6 \pm 12,1$ anos. Oito pacientes classificados como Child-Pugh B e a etiologia principal da cirrose foi hepatite por HCV ($n = 5$) e álcool ($n = 3$). O escore MELD médio é $15,2 \pm 4,4$, o que sugere um risco médio de 6% de mortalidade em 3 meses. A média de peso é $77,9 \pm 12,0$ kg, de IMC $27,9 \pm 5,0$ kg/m², MAP $8,5 \pm 2,0$ mm e FAM $16,2 \pm 8,7$ kgf. Oito pacientes apresentam MAP abaixo do percentil 5 e onze pacientes apresentam FAM abaixo do percentil 10. A maioria dos pacientes apresenta alto risco nutricional ($n = 11$) pelo NPT-RFH e desnutrição moderada ($n = 5$) ou grave ($n = 5$) a partir da ASG. O ângulo de fase apresenta média de $4,45^\circ \pm 0,82^\circ$ e se correlaciona positivamente com MAP ($P < 0,01$; $r > 0,78$), FAM ($P = < 0,01$; $r > 0,75$) e negativamente com o escore de MELD ($P < 0,01$; $r < -0,73$). Conclusão: Os resultados preliminares deste estudo mostram que ambos ângulos de fase pré-paracentese e pós-paracentese se associam a marcadores de desnutrição e ao escore MELD nesta amostra de pacientes com cirrose descompensada, podendo futuramente ser um bom marcador de prognóstico da cirrose. Com o aumento do tamanho amostral esperamos confirmar estes resultados.

eP2328

Efeitos de uma dieta hiperproteica e de baixo índice glicêmico sobre parâmetros inflamatórios e leptina em receptores de transplante renal

Júlia de Melo Cardoso de Freitas; Camila Corrêa; Elis Forcellini Pedrollo; Gabriela dos Santos Guedes; Júlia Roberta Buboltz; Beatriz Dorneles Ferreira da Costa; Roberto Ceratti Manfro; Gabriela Corrêa Souza; Cristiane Bauermann Leitão
HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Introdução: Excesso de peso, diabetes e aumento de marcadores inflamatórios, estão associados a piores desfechos em receptores de transplante renal (RTR). Objetivos: Avaliar o efeito de uma dieta hiperproteica e de baixo índice glicêmico no peso, marcadores inflamatórios, leptina e parâmetros glicêmicos em RTR. Métodos: Foi feita uma análise parcial de um ensaio clínico randomizado com oitenta e seis RTR que foram divididos em dois grupos: Grupo Intervenção (40, GI = dieta hiperproteica e de baixo índice glicêmico) e Grupo Controle (46, GC = tratamento usual). Os RTR foram incluídos após o baseline (T0 = 2 meses pós-transplante) e acompanhados por um ano (T8). Antropometria (peso, altura, composição corporal) e exames laboratoriais [HbA1c, proteína C reativa ultrasensível(PCR-us), interleucinas (IL) 1beta (1 β), IL-6, IL-8, fator de necrose tumoral alfa (TNF α) e leptina] foram coletados. Além disso, foram feitos recordatórios alimentares de 24h para calcular a carga glicêmica diária. Equações de Estimativa Generalizadas Gama (GEE-gama) foram utilizadas para comparar os grupos nos diferentes momentos. As correlações foram calculadas por meio da correlação de Spearman. Resultados: Os RTR não diferiram nas características basais. O Índice de Massa Corporal (IMC) aumentou durante o seguimento do estudo, mas não diferiu entre os grupos (GI: $26,7$ kg / m²; $\pm 0,57$ vs $27,4 \pm 0,71$ e GC: $26,5$ kg / m²; $\pm 0,65$ vs. $27,5$ kg / m²; $\pm 0,65$; $p < 0,001$). Marcadores inflamatórios e leptina não mudaram durante o acompanhamento. A IL-1 β foi maior no GC (T0: 1.31 ± 0.52 vs. 2.19 ± 1.05 pg / ml; T8: 0.60 ± 0.12 vs. 0.74 ± 0.12 pg / ml; $p = 0.032$) desde a avaliação basal. A Leptina e PCR-us correlacionaram-se com peso, IMC e gordura corporal. Leptina e IL-6 correlacionaram-se com HbA1c na última avaliação (T8, visita de 1 ano) ($r = 0,307$; $p = 0,015$ e $r = 0,337$; $p = 0,007$, respectivamente). A carga glicêmica diária não se correlacionou com marcadores inflamatórios ou leptina. Conclusão: Uma dieta hiperproteica e de baixo índice glicêmico não foi capaz de alterar os marcadores inflamatórios e o ganho de peso em RTR. No entanto, IL-6 e IL-8 parecem estar associados ao estado glicêmico. PCR-us e leptina foram correlacionados com maior peso, IMC e gordura corporal. Dessa maneira, fatores afetados pela dieta, como adiposidade e estado glicêmico parecem estar associados ao estado inflamatório em RTR.

eP2368

Inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar no serviço de nutrição de um hospital universitário de Porto Alegre

Lúcia Pereira de Souza; Gisela von Zeidler; Ana Beatriz Almeida de Oliveira; Letícia de Souza Pochmann; Aline Fernanda dos Santos Brum; Juliana Cabreira; Mauricio Prestes Schnepfleitner; Margarida Emília Muttoni Roncatto; Luciane Camillo de Magalhães; Luana Baptista Rodrigues Pires
HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

INTRODUÇÃO: A qualidade dos insumos, utilizados na preparação de refeições deve ser uma condição, observada em âmbito doméstico, bem como nos espaços institucionais, como no caso de hospitais. Visando estimular a produção de alimentos regionais e fomentar a economia local, o decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015, orienta que ao menos 30% do total gasto, com a aquisição de gêneros alimentícios, sejam oriundas da compra de produtos de agricultores familiares. Ainda concede às empresas públicas, a facilidade para a aquisição destes produtos, através de chamada pública, sem necessidade de licitação. OBJETIVO: Incluir a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar (AF), na produção de refeições, do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), de um hospital escola de Porto Alegre/RS. METODOLOGIA: Em uma parceria com os Serviços de Planejamento, Compras e Parecer Técnico, do hospital foram realizadas reuniões, para aquisição de produtos da AF. Os envolvidos contaram com a colaboração do setor Jurídico do hospital, da EMATER estadual e de setores da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, para a organização da chamada pública. Durante cerca de um ano foi estudada a legislação pertinente, foram realizadas articulações com as cooperativas e produtores rurais, com potencial de fornecimento de gêneros ao hospital. O grupo pesquisou os preços deste mercado e testou várias marcas de produtos, disponibilizadas pelos interessados. MODIFICAÇÕES DE PRÁTICA: Na primeira chamada pública foi comprado o item arroz (branco e integral), com a vantagem de ambos serem orgânicos. Esses alimentos começaram a ser oferecidos em junho de 2019, para os funcionários e pacientes do hospital. Na segunda chamada está prevista a aquisição do item feijão. A quantidade mensal, desses dois itens é de aproximadamente sete toneladas, que representa um custo médio anual de R\$ 275.098,65. Desta forma o SND passa a qualificar, cada vez mais a alimentação oferecida, aperfeiçoando seus processos, adquirindo matérias-primas de melhor qualidade, alinhando custos, inovando e respeitando a legislação. Com a implantação da

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 m²/kg e 40 m²/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/m² 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 e 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