

eP2697**Avaliação do possível papel neuroprotetor do azeite de oliva sobre o comportamento depressivo em animais adultos que passaram pela separação materna**

Angélica Konrath; Alessandra Machado; Andressa Araujo; Ana Caroline Silveira; Rachel Krolow
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O estado nutricional materno durante a gravidez é um fator relevante para o ambiente intra-uterino, pois pode programar o metabolismo periférico e central na idade adulta. Por exemplo, o consumo de dietas com azeite de oliva tem mostrado benefícios para a saúde dos animais por atuar na profilaxia de doenças neuro-degenerativas, melhorar a função mitocondrial dos neurônios e ainda reduzir os efeitos do estresse sobre as células. O consumo de azeite durante a gestação e lactação pode prevenir os efeitos deletérios induzidos pelo estresse da separação materna (SM) após o nascimento da prole. A SM tem demonstrado maior comportamento ansioso e depressivo quando os animais atingem a idade adulta. E essas alterações comportamentais parecem ser diferentes com relação ao sexo. **Objetivo:** Avaliar o possível papel protetor do consumo de azeite de oliva durante a gestação e lactação sobre o consumo alimentar, o peso corporal e o comportamento depressivo em animais adultos machos e fêmeas que passaram pela SM. **Métodos:** 38 ratas wistar no primeiro dia gestacional foram inicialmente alocadas em 2 grupos de acordo com o tipo de dieta: (1) OS: óleo de soja e (2) AO: azeite de oliva. No dia do nascimento da prole os grupos foram subdivididos para o protocolo de SM em: (1) Intacto OS; (2) Intacto AO; (3) Separado OS e (4) Separado AO. A SM ocorreu do dia pós-natal 1 a 10, neste período os filhotes foram mantidos separados de sua mãe em uma incubadora a 34°C durante 3 horas por dia. Durante todo o protocolo experimental foi monitorado o consumo calórico e o peso corporal desses animais. Aos 60 dias de idade os animais passaram pela tarefa do campo aberto, para avaliar atividade locomotora e pela tarefa do nado forçado para avaliar comportamento depressivo. **Resultados:** Os animais aumentaram o consumo calórico e o peso corporal ao longo dos dias. Contudo, ratos machos submetidos à SM provenientes das mães que receberam azeite de oliva não aumentaram tanto de peso em relação aos animais separados provenientes das mães que receberam óleo de soja. Além disso, os ratos machos separados apresentaram maior tempo de imobilidade ($p < 0,05$), caracterizando um comportamento do tipo depressivo. **Conclusões:** Ratos machos submetidos à SM na infância apresentam comportamento do tipo depressivo na vida adulta e o consumo de dieta contendo azeite de oliva durante a gestação e lactação não foi capaz de prevenir os efeitos causados pela SM.

eP2726**Comparação da composição corporal, ingestão de macronutrientes e nível de atividade física de indivíduos ovolactovegetarianos e não vegetarianos**

Bianca Fasolo Franceschetto; Gabriela Lucciana Martini; Juliana Lopes Teodoro; Ronei Silveira Pinto; Carolina Guerini de Souza
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O vegetarianismo é um padrão alimentar baseado em alimentos de origem vegetal, que preconiza a exclusão de carnes da dieta, e pode ser classificado de diferentes formas conforme a inclusão ou não de alimentos de origem animal na mesma. Devido a questões ambientais, por simpatia animal ou possíveis benefícios à saúde, a adesão ao vegetarianismo tem aumento em vários países. Entretanto, ainda não está claro se a dieta vegetariana influencia a caracterização nutricional e a atividade física de vegetarianos em relação a não vegetarianos, evidenciando a necessidade de mais estudos com essa população. **Objetivos:** Comparar a composição corporal, ingestão de macronutrientes e o nível de atividade física (NAF) de indivíduos ovolactovegetarianos (OV) e não vegetarianos (NV). **Métodos:** Foram avaliados adultos saudáveis, de ambos os sexos, que não praticassem exercício físico regular e fossem OV ou NV há pelo menos seis meses. A composição corporal, a ingestão alimentar e o NAF foram avaliados, respectivamente, por meio Densitometria Por Dupla Emissão De Raios-X (DEXA), Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h) e Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) versão curta. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), sob registro CAAE: 69787617.0.0000.5327, e sendo incluídos na pesquisa apenas sujeitos que leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** Participaram do estudo 26 OLV e 37 NV, com idade entre 19 e 54 anos e mediana de tempo de adesão à dieta vegetariana de 4 anos (1-20). Não houve diferença na massa corporal total, massa magra, tecido gordo e conteúdo mineral ósseo entre os grupos ($p > 0,05$). Em relação à ingestão alimentar, o consumo proteico foi aproximadamente 35% menor nos OV em comparação aos NV ($p < 0,05$), entretanto a ingestão de calorias totais, carboidratos e lipídeos foram semelhantes entre os grupos ($p > 0,05$). Houve diferença no NAF, sendo os OV mais ativos do que os NV (moderado X baixo NAF, respectivamente, $p < 0,05$), porém nenhum dos grupos apresentou alto NAF. **Conclusão:** OV apresentaram maior NAF e menor aporte proteico do que NV, entretanto a composição corporal não foi diferente entre os grupos.

eP2728**Avaliação do índice de resto-ingestão da unidade de alimentação e nutrição do Hospital de Clínicas de Porto Alegre/RS**

Gustavo Scheidt; Gabriela Pacheco Ferreira; Raquel Viviane Haas; Mayara Mallmann da Silva; Ana Beatriz Almeida de Oliveira; Andrea Cristina Silva Gonzales; Angela Mari Castro da Silva
HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Introdução: O Brasil é um dos países que mais desperdiça alimentos no mundo. A quantidade que é jogada no lixo em toda cadeia produtiva pode chegar entorno de 70%. O Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) produz, em média, 2.800 refeições por dia só para o almoço em seu refeitório. O resto-ingestão pode ser definido como a relação entre o resto que é devolvido nos pratos do comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, sendo, expressada na forma de percentual. Com vistas a diminuir o desperdício de alimentos produzidos, é realizada em três vezes por ano (março/abril, julho/agosto, e novembro/dezembro) a avaliação do índice de resto-ingestão do restaurante do HCPA. **Objetivo:** verificar a ocorrência do desperdício de alimentos referente ao almoço dos usuários do restaurante de um Hospital Universitário de Porto Alegre/RS. **Metodologia:** foi feita uma análise descritiva de dados coletados desde 2010 até 2019, sobre os restos alimentares do almoço deixados pelos usuários do restaurante do Hospital, bem como das sobras não aproveitáveis. O estudo dispensa comitê de ética por não ter envolvimento de pessoas (projeto n°: 34679). **Resultados:** Foram analisados os dados de julho de 2010 à abril 2019, obtendo uma média deste índice de 6,01%. Desde o início da avaliação do resto-ingestão foi possível observar uma diminuição de 7,8% para 4,9%. Contudo, no

período entre novembro de 2013 à novembro de 2014, este índice aumentou, chegando em seu valor máximo desde então (9,6%). Em contrapartida a este aumento de 2014, desde março de 2018 o resultado do resto-ingestão atingiu o seu melhor resultado (2,8% em setembro de 2018) e ultrapassou os 5% apenas em novembro de 2018. Conclusão: Os resultados demonstram a necessidade de um monitoramento permanente, já que os dados apresentam oscilações através dos anos não demonstrando uma diminuição constante.

eP2747

Atendimento nutricional ao paciente oncológico em um hospital terciário de Porto Alegre: do ambulatório à unidade de terapia intensiva

Amanda Guterres Beuren; Vivian Pierobom Stein; Débora Raupp Alves
SCMPA - Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre

INTRODUÇÃO: A desnutrição é o principal distúrbio nutricional encontrado no paciente oncológico, sendo resultado do aumento na demanda energética promovida pelo tumor, das alterações metabólicas causadas pela neoplasia e devido ao tratamento. O nível ambulatorial, a promoção de práticas de educação alimentar e nutricional são essenciais para o desenvolvimento da autonomia, bem como para recuperação e ou manutenção do estado nutricional. Nas unidades de internação, a triagem e a avaliação da condição nutricional são essenciais, seguidas de reavaliações semanais, o que é fundamental para a conduta terapêutica e qualidade de vida do paciente. Na unidade de terapia intensiva, os pacientes necessitam de uma terapia nutricional adaptada às diferentes fases da resposta inflamatória aguda, à presença de infecção ou sepse, à falência orgânica e à condição nutricional prévia. Este trabalho tem como objetivo apresentar o relato de experiência do atendimento nutricional ao paciente oncológico em um hospital terciário de Porto Alegre. **MÉTODO:** Desde o nível ambulatorial, nas unidades de internação até a unidade de terapia intensiva são atendidos usuários com diagnóstico de câncer em diversos estadiamentos da doença e em diversas etapas do tratamento oncológico. No atendimento ambulatorial, após avaliação das condições clínicas, nutricionais e socioeconômicas, define-se o melhor plano terapêutico e são realizadas orientações dietéticas individualizadas de acordo com sinais e sintomas causados pela terapia antineoplásica. Em relação às unidades de internação para triagem do paciente hospitalizado é utilizada para adultos a Nutritional Risk Screening (NRS 2002) e para idosos a Mini Avaliação Nutricional (MAN). A triagem é realizada em até 48 horas após a internação, e em caso de risco nutricional é feita a ASG-PPP (Avaliação Subjetiva Global produzida pelo paciente), com o objetivo de detectar os possíveis déficits nutricionais e otimizar a intervenção. Acompanha-se também o recordatório alimentar de 3 dias dos pacientes em risco nutricional e/ou desnutridos para avaliar quantitativamente sua ingestão dietética. Na Unidade de Terapia Intensiva, os pacientes são monitorados diariamente quanto a condição hemodinâmica e transtornos do trato digestório para avaliação das necessidades nutricionais. **CONSIDERAÇÕES:** O cuidado nutricional resulta em menores taxas de morbimortalidade e diminuição do tempo de internação, possibilitando maior adesão ao tratamento.

eP2764

Relação da microbiota intestinal com o desenvolvimento de câncer de cólon: uma revisão integrativa

Bruna Barbosa Stello; Maiara Lumertz da Luz; Thaís Rodrigues Moreira
UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Introdução: O câncer de cólon (CC) acomete milhões de indivíduos a cada ano, com elevada prevalência mundial. Fatores genéticos, ambientais e estilo de vida estão associados ao risco aumentado desta patologia. Além destes fatores, os pacientes com CC apresentam alterações na microbiota intestinal que poderá ser modulada pelos fatores descritos e pelo uso de antibióticos. **Objetivos:** Analisar a relação da microbiota intestinal com o desenvolvimento de câncer de cólon, a partir de uma revisão integrativa. **Metodologia:** Esta é uma revisão integrativa acerca do assunto; para a busca científica utilizou-se as palavras chaves "gut microbiota AND cancer colon". A pesquisa foi realizada nas bases de dados PubMed Central (PMC) e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). O período determinado para a busca foi entre 2009 à 2019, finalizando em maio. Os critérios de inclusão foram estudos em humanos, já os critérios de exclusão foram estudos em modelos animais, humanos sobreviventes ao CC e artigos de revisão. **Resultados:** Foram elegíveis 15 artigos científicos; a partir deles verificou-se que o uso de antibióticos resultou em uma diminuição da quantidade de bactérias intestinais, alterando a composição da microbiota intestinal, enquanto que o consumo de uma dieta equilibrada - como com a presença de compostos de extrato de groselha - levou a um aumento estatisticamente significativo na quantidade de *Lactobacillus spp.* e de *Bifidobacterium spp.* Não obstante, estudos mostraram que pacientes que possuem uma dieta saudável e equilibrada (com consumo de grãos integrais e fibras) têm menor risco de desenvolver câncer de cólon associado à presença de *Fusobacterium nucleatum*, quando comparados aos pacientes com dieta ocidental. Observou-se que os microrganismos patogênicos, tais como *Fusobacterium* e *Escherichia coli*, em maior quantidade na microbiota intestinal associavam-se com o desenvolvimento de CC, enquanto que aquelas bactérias consideradas benéficas, como Firmicutes e Bifidobactérias, estavam presentes em mucosas saudáveis. **Conclusão:** O equilíbrio na composição da microbiota intestinal, ou seja, a simbiose faz extremamente importante na manutenção da saúde dos indivíduos. Torna-se necessária, também, uma maior compreensão e conscientização acerca dos benefícios dos pre e probióticos aliados a uma alimentação balanceada. Sendo este um tema emergente, é imprescindível que mais estudos sejam realizados para elucidar a relação entre a microbiota intestinal e a incidência do CC.

eP2785

Desempenho da espessura do músculo adutor do polegar na predição do estado nutricional de pacientes hospitalizados

Camila Ferri Burgel; Carolina Oliveira; Paula Portal Teixeira; Julia Epping Brito; Julia Lima; Victória Chites; Fernanda Winterscheidt Rodrigues; Giovana Molon Leites; Bruna Espíndola Araújo; Flávia Moraes Silva
UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Introdução: A desnutrição é uma condição altamente prevalente no ambiente hospitalar, afetando cerca de 50% dos pacientes hospitalizados. Uma das principais consequências da depleção nutricional é a redução de massa muscular esquelética. Os métodos considerados padrão-ouro para avaliar a composição muscular são de difícil aplicabilidade na prática clínica, sendo necessário o uso de outros parâmetros, que sejam fáceis, rápidos, não invasivos e de baixo custo, como a medida da espessura do músculo adutor do