

**INTERDISCIPLINAR / INTER-CURSO: NUTRIÇÃO E ENFERMAGEM
Projeto de Extensão Ambulatório de Lesões Dermatológicas**

**IMPLANTAÇÃO DE PROTOCOLOS PARA AVALIAÇÃO DO CONSUMO
ALIMENTAR E CONTROLE GLICÊMICO EM PACIENTES ATENDIDOS NO
AMBULATÓRIO DE LESÕES DERMATOLÓGICAS DA UNIVALE**

***IMPLEMENTATION OF PROTOCOLS FOR THE EVALUATION OF DIETARY
INTAKE AND GLYCEMIC CONTROL IN PATIENTS ATTENDED AT THE
DERMATOLOGICAL LESIONS OUTPATIENT CLINIC OF UNIVALE***

Ana Maria de Souza Germano¹
Tatiana Calavorty Lanna Pascoal²

INTRODUÇÃO

A adoção de uma alimentação saudável é um dos principais pilares do tratamento e gerenciamento do Diabetes Mellitus - DM. As recomendações baseadas no fracionamento correto das refeições e no consumo de alimentos naturais, como hortaliças, frutas, cereais integrais, leguminosas, além da redução de alimentos fontes de gordura, sódio e açúcar, contribuem para a manutenção do controle metabólico, estado nutricional adequado, bem como na prevenção das complicações decorrentes da doença (Zanchim *et al.*, 2018).

A questão nutricional ocupa hoje um lugar de destaque no contexto mundial. Vários estudos confirmam que no Brasil as modificações nos hábitos alimentares da população, marcadas pela diminuição do consumo de alimentos básicos como arroz e feijão e o aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, como bebidas açucaradas, macarrão instantâneo, biscoitos, entre outros, têm

¹ Especialista em estomaterapia pela Faculdade UNYLEYA. Docente do curso de enfermagem da Universidade Vale do Rio Doce. E-mail: ana.germano@univale.br.

² Mestre em Ciências da saúde pelo Instituto de Ensino e Pesquisa da Santa Casa de Belo Horizonte, IEP-SCBH. Docente do curso de nutrição da Universidade Vale do Rio Doce. E-mail: tatiana.pascoal@univale.br.

contribuindo de forma contundente para o empobrecimento da dieta e na ocorrência de doenças crônicas (Zanchim *et al.*, 2018).

Conhecer o padrão de consumo alimentar, tanto individual quanto coletivo, é essencial para orientar as ações de atenção integral à saúde e, principalmente, para promover a melhoria do perfil alimentar e nutricional da população. Assim, realizar avaliação do consumo de alimentos na rotina de atendimentos é uma ação estratégica de cuidado em saúde, especialmente no acompanhamento individual, o qual potencializa as demais ações de prevenção e de tratamento realizadas no cotidiano dos serviços (Brasil, 2015).

Desde 2008, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição - CGAN disponibiliza os formulários de marcadores de consumo alimentar no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan Web), permitindo a avaliação do consumo alimentar da população brasileira na rotina da Atenção Básica. Os objetivos dos formulários são possibilitar a identificação de práticas alimentares saudáveis e não saudáveis e, principalmente, viabilizar a realização da Vigilância Alimentar e Nutricional por todo profissional de saúde, independentemente da sua formação (Brasil, 2015).

Os novos formulários para avaliação de marcadores de consumo alimentar propõem a avaliação de alimentos consumidos no dia anterior, o que ameniza possíveis vieses de memória, ou seja, esquecimento em relação à alimentação realizada (Brasil, 2015).

Sendo assim, a implantação de protocolos para avaliação do consumo alimentar e controle glicêmico são ferramentas que permitem a avaliação nutricional e permite identificar os distúrbios relacionados ao desequilíbrio de nutrientes, possibilitando a definição de uma intervenção adequada o mais precocemente possível, a fim de minimizar os riscos e agravos que esse proporciona, evitando a instalação de patologias, e favorecendo a recuperação da saúde (Brasil, 2021).

O objetivo deste trabalho prende-se com a otimização dos cuidados nutricionais e de saúde prestados e uniformização de procedimentos relativos à avaliação do consumo alimentar e controle glicêmico dos pacientes atendidos no ambulatório de lesões da UNIVALE.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

Trata-se de uma metodologia prática através da implementação de protocolo de avaliação do consumo alimentar do SISVAN e controle glicêmico, nos pacientes atendidos no ambulatório de lesões portadores de diabetes e demais patologias.

O protocolo de marcadores de consumo alimentar do SISVAN (figura 1) está disponível no endereço eletrônico:

- https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/public/file/ficha_marcadores_alimentar.pdf.

A tabela de índice glicêmico (figura 2) foi elaborada pelos alunos do curso de nutrição com a supervisão da professora extensionista.

Foi realizada a cópia dos referidos protocolos, capacitação dos discentes para a aplicação dos questionários é aplicado a cada consulta nutricional realizada aos pacientes no ano de 2023.

A análise dos dados será utilizada futuramente para o trabalho de conclusão de curso dos discentes de nutrição e irá fazer parte da rotina de atendimento ao portador de lesão atendido no ambulatório de lesões.

Figura 1 - Protocolo marcadores de consumo alimentar SISVAN



Anexo
UNIVERSIDADE VALE DO RIO DOCE – UNIVALE
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE – FACS



PROTÓCOLO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

Unidade: _____ Data: ____/____/____ Prontuário: _____

Identificação

Nome _____ Sexo: () F () M
Data de nascimento: ____/____/____ Idade: _____ Profissão: _____

CRIANÇAS COM 2 ANOS OU MAIS,** GESTANTES E IDOSOS	Você tem costume de realizar as refeições assistindo à TV, mexendo no computador e/ou celular?	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe
	Quais refeições você faz ao longo do dia?	<input type="checkbox"/> Café da manhã <input type="checkbox"/> Lanche da manhã <input type="checkbox"/> Almoço <input type="checkbox"/> Lanche da tarde <input type="checkbox"/> Jantar <input type="checkbox"/> Ceia
	<i>Ontem, você consumiu:</i>	
	Feijão	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe
	Frutas frescas (não considerar suco de frutas)	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe
	Verduras e/ou legumes (não considerar batata, mandioca, aipim, macaxeira, cará e inhame)	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe
	Hambúrguer e/ou embutidos (presunto, mortadela, salame, linguiça, salsicha)	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe
	Bebidas adoçadas (refrigerante, suco de caixinha, suco em pó, água de coco de caixinha, xaropes de guaraná/groselha, suco de fruta com adição de açúcar)	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe
	Macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe
	Biscoito recheado, doces ou guloseimas (balas, pirulitos, chiclete, caramelo, gelatina)	<input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Não Sabe

Responsável pelo questionário: _____

Fonte: UNIVALE, 2024.

RESULTADOS

Após a implantação dos protocolos, foi possível implementar a utilização em 34 pacientes atendidos pela equipe de nutrição do ambulatório de lesões dermatológicas.

A padronização por meio de protocolos em nutrição, para a avaliação do consumo alimentar e controle glicêmico de pacientes atendidos no ambulatório de lesões é de extrema relevância para o quadro patológico destes, o que constitui uma ferramenta que avalia a eficácia e a segurança das intervenções e gera resultados cientificamente válidos, replicáveis e generalizáveis, de forma a reduzir custos e melhorar a qualidade da assistência nutricional.

Uma adequada nutrição do paciente ambulatorial é uma estratégia positiva, que pode reduzir a gravidade do estado das doenças, diminuir as complicações, melhorar o tratamento do paciente, bem como contribuir com o processo de cicatrização das lesões.

Contudo o trabalho permitiu a construção do conhecimento, vivenciado na prática da extensão universitária por toda equipe interdisciplinar que atua no ambiente acadêmico fortalecendo os pilares do ensino, pesquisa e extensão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Instrumentos como os protocolos em saúde reúnem orientações sistematicamente desenvolvidas com base em evidências científicas, com a finalidade de aprimorar a atenção à saúde ou à organização de serviços. Eles podem contribuir para a incorporação de novas tecnologias e/ou orientação do uso em condutas de saúde e têm como foco qualificar a prática profissional e a gestão do cuidado, incluindo recomendações para aperfeiçoar o atendimento ao usuário e auxiliar na escolha da conduta mais adequada, sendo um importante material de consulta na rotina dos profissionais da área.

Considerando o objetivo deste estudo, foi possível concluir que a aplicação dos protocolos aos pacientes pelos discentes favoreceram o aprimoramento teórico

prático e o exercício da postura profissional ética frente a prestação de cuidados aos pacientes e familiares além da troca de experiência com a equipe multiprofissional.

Os protocolos, além de serem subsídios indispensáveis na tomada de decisão no cotidiano da atenção à saúde, favorecem os profissionais com diretrizes harmônicas e exploram o potencial de toda a equipe interdisciplinar na promoção do cuidado integral.

PALAVRAS-CHAVE: protocolos; diabetes; consumo alimentar; controle glicêmico

AGRADECIMENTOS:

Agradecemos a equipe multidisciplinar, docentes e discentes, do ambulatório de lesões pelo apoio no desenvolvimento desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica**. Brasília, DF : Ministério da Saúde, 2015.

Brasil. Ministério da Saúde. **Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2021

ZANCHIM, M. C.; KIRSTEN, V. R.; MARCHI, A. C. B. D. Marcadores do consumo alimentar de pacientes diabéticos avaliados por meio de um aplicativo móvel. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, p. 4199-4208, 2018.