

XXI

Congresso anual da APNEP

VI

Congresso Internacional de CUIDADOS INTENSIVOS

XVI

Congresso do ARCO IBEROATLÂNTICO



RESUMOS - COMUNICAÇÕES - POSTERS

1 e 2 Abril 2019

Programa Enhanced Recovery After Surgery e o seu impacto no status nutricional do doente cirúrgico

Joana Patrícia Cunha Oliveira Santos | Andreia Raquel Marques Manso | Bibiana Alexandra Rodrigues Vidal | Francisca Morais Moreira da Silva | Marta Sofia Ferreira Sá

ULSM, Cirurgia C

INTRODUÇÃO: Segundo dados do Observatório Regional de Saúde, os tumores malignos apresentam-se como a maior causa de mortalidade no país. A cirurgia é parte integrante da abordagem efectuada, e conta com um tempo de internamento variável e uma taxa de complicação que oscila entre os 10% e os 20%. Estas cirurgias estão, geralmente, associadas a uma extensa preparação pré-operatória, stress cirúrgico significativo e recuperação prolongada, tanto a nível físico como a nível gastrointestinal. Estudos demonstram que uma resposta excessiva ao stress pode predispor o doente ao aumento do risco de complicações cardio e cerebrovasculares, má absorção de nutrientes e atraso na recuperação pós-cirúrgica. Pelo exposto, constatou-se que a aplicação de um programa como o ERAS (Enhanced Recovery After Surgery) promove uma mudança de paradigma no que concerne aos cuidados perioperatórios, resultando em melhorias substanciais, não só ao nível dos resultados clínicos, da redução efetiva dos custos associados aos cuidados de saúde, mas, também, no que respeita ao status nutricional do doente cirúrgico. **OBJETIVO:** Identificar diretrizes do programa ERAS relacionadas com os cuidados nutricionais do perioperatório de cirurgias eletivas do foro colo-retal e esófago-gástrico. **MATERIAL E MÉTODOS:** Por forma a obter informação, desenvolveu-se uma pesquisa em bases de dados como a SCOPUS e o agregado de conteúdos científicos EBSCOHost Web, onde foram selecionadas as bases de dados (CINAHL Complete, MedicLatina, MEDLINE e Nursing Reference Center). Como critérios de inclusão engloba-se o período entre 2014-2019, artigos que estejam disponíveis na íntegra nas bases de dados, nos idiomas português, inglês ou espanhol e capazes de responder ao objetivo. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Sintetizar as principais diretrizes que visam a otimização do status nutricional do doente cirúrgico, tendo por base o emanado pelo programa ERAS e a sua aplicabilidade à realidade do serviço de Cirurgia C, da Unidade Local de Saúde de Matosinhos (ULSM), assim como a elaboração de propostas de melhoria contínua. **CONCLUSÃO:** A presente comunicação traduz a aplicação do programa ERAS na ULSM, para o foco ingestão nutricional no perioperatório em cirurgia colo-retal e esófago-gástrica eletiva. O cumprimento destas diretrizes contribui para a recuperação pós-operatória dos doentes, com diminuição da morbilidade, do tempo de internamento e reinternamento e, conseqüentemente, dos custos associados aos cuidados de saúde.

Uma revisão das atividades biológicas de sementes de *Citrullus lanatus* (Cucurbitaceae)

Ana S. Vinhas | Ana F. Vinha

Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Fernando Pessoa

Introdução e Objetivos: O presente trabalho apresenta uma revisão da literatura que evidencia a importância nutricional, fitoquímica e propriedades biológicas das sementes de melancia. Neste trabalho de revisão bibliográfica foram descritos os principais nutrientes, compostos antioxidantes das sementes, tais como ácidos fenólicos, flavonoides e alcaloides, bem como a sua associação às atividades biológicas benéficas que os mesmos poderão exercer no metabolismo humano. **Material e Métodos:** A revisão narrativa resultou da seleção dos artigos científicos, tendo em consideração a data de publicação, sendo que a grande maioria dos artigos selecionados foram publicados nos últimos dez anos, e a pertinência do conteúdo dos artigos. **Resultados e Discussão:** Foi possível concluir que as sementes de melancia são fontes de proteínas, ácidos gordos essenciais, vitaminas e minerais. As propriedades funcionais e medicinais são atribuídas à presença de compostos bioativos como ácidos fenólicos, flavonoides, carotenoides e alcaloides, que são excelentes fontes de antioxidantes naturais. As sementes desta fruta, apesar de terem valor nutricional e energético, são geralmente descartadas como subproduto alimentar. Recentemente, o uso potencial de subprodutos alimentares no desenvolvimento de novos ingredientes saudáveis para o enriquecimento de alimentos tem sido uma forma de reduzir a poluição e garantir a sustentabilidade ambiental. **Conclusões:** Conclui-se assim que, pelo seu teor nutricional, composição química, propriedades biológicas e farmacológicas descritas, estas podem ser adicionadas aos alimentos para os enriquecer, utilizadas como suplemento alimentar e até incorporadas em fármacos, bem como utilizadas na cosmética.