



RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROJETO INTEGRADOR GASTRONOMIA FUNCIONAL E HOSPITALAR - HEPATOPATIA

Resumo

Thais Petillo de Castro Ferreira de Carvalho
Daniele Possebom
Maria Elisa Antunes
Victor Hugo Gabardo Diniz
Geisa Liandra de Andrade de Siqueira (Orientadora)

As hepatopatias são um grupo de doenças que atingem o fígado, com evolução aguda ou crônica, ocasionando alterações estruturais e funcionais progressivas e graves, além de incapacidade para atividades laborativas e risco de vida. A esteatose hepática não alcoólica (DHGNA) é uma das principais hepatopatias. Com o seu agravamento, resultante da grande quantidade de gordura acumulada nos hepatócitos, há um risco elevado para o desenvolvimento de outras doenças como câncer e cirrose hepática. O estudo contribuirá na compreensão dos agravantes da doença hepática, tendo em vista que o tratamento e sua prevenção consistem na alimentação equilibrada, associada à redução de peso gradual e prática de exercício físico. Como também na aplicação dos benefícios dos alimentos funcionais que contém características específicas para o controle da doença. O presente trabalho teve como objetivo elaborar uma dieta e propostas de preparações, utilizando alimentos presentes no cotidiano do paciente e com propriedades funcionais, a fim de colaborar na remoção da gordura do fígado, auxiliando o tratamento da patologia e evitando a sua progressão. O paciente estudado foi selecionado através do ambulatório da clínica integrada do Centro Universitário Autônomo do Brasil. Possui diagnóstico de esteatose hepática grave, devido ao seu grau de obesidade I com IMC de 30,2 kg/m², pós-bariátrico, com ausência de vesícula biliar e baço, apresenta atividade renal de 79% e suspeita de doença de Chron. Após anamnese, constatou-se baixa ingestão de vitaminas e minerais, alto consumo de gordura saturada e uma proporção inadequada dos horários de refeição ao longo do dia. Foi calculada uma dieta hipolipídica, considerando o quadro de esteatose hepática grave e que o paciente ainda está em processo de perda de peso acelerada, decorrente da cirurgia bariátrica recente. O carboidrato da dieta foi preconizado na sua forma complexa, com alto teor de fibras, para reduzir a carga glicêmica das refeições. A distribuição de proteínas foi pensada para atender sua atual função renal, sendo hipoproteica. Foram selecionadas preparações com ingredientes funcionais que para todas as refeições atendendo as características da dieta, a fim de acrescentar valor nutricional e proporcionar benefícios à saúde. O sucesso no tratamento da esteatose hepática depende de alguns fatores cruciais, sendo a alimentação o principal deles. Neste contexto, o manejo de alimentos ricos em compostos anti-inflamatórios, antioxidantes e lipotrópicos é de suma importância na terapia nutricional, bem como o controle da ingestão de lipídios e manutenção de um déficit calórico para perda de peso gradual.

Palavras-chave: hepatopatia; esteatose hepática; alimento funcional; preparações funcionais.