

BOAS PRÁTICAS E PREVENÇÃO DE DTA'S EMERGENTES DESEMPENHADAS POR NUTRICIONISTAS

Caroline Passos Costa¹; Thiago Alves Santos de Oliveira²; Elizabeth Amélia Alves Duarte³

¹Graduanda em Nutrição (FAMAM), carolpassos00@hotmail.com; Doutor em Fitopatologia (UnB), FAMAM, oliveira.tas@gmail.com; ³Doutora em Genética e Biologia Molecular (UESC), FAMAM, elizabethaad@gmail.com.

As Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA's são provocadas pelo consumo de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos patogênicos (toxinas ou parasitos) e pela presença e quantidade de substâncias tóxicas como agrotóxicos, metais pesados entre outros. Os quais provocam infecções, intoxicações, cujos sintomas mais comuns são: vômitos, diarreias, dores e desconfortos abdominais e cefaleia acompanhados de febre, irritação de mucosas e olhos, dermatites com ou sem pruridos até agravos a saúde e óbitos. O diagnóstico de DTA está diretamente associado a sintomatologia, ao número de indivíduos acometidos e o nicho populacional, além da faixa etária (recém-nascidos, bebês e idosos) que representam os grupos de risco. Adicionalmente, os surtos de DTA's antes atrelados as áreas de maior densidade populacional, com déficits no saneamento, distribuição de água potável e situação de pobreza e/ou confinamentos (abrigos de idosos, creches e presídios, por exemplo), extrapolaram e acompanham o *status* de globalização. Esta repercussão de globalização está diretamente associada ao hábito alimentar (consumo de *fast-foods* e alimentos disponíveis em vias públicas), exportação e importação de alimentos in natura e industrializados, preocupação ecológica e nutricional (alimentos orgânicos e menos processados). Neste aspecto, os órgãos de vigilância epidemiológica do mundo todo estão implementando e/ou ampliando sistemas eficazes de notificação e medidas profiláticas as DTA's, com destaque para os eventos envolvendo o Brasil - Sistema de VE-DTA (Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos) e a OPAS - Organização Pan Americana da Saúde. Neste cenário, o nutricionista configura como um profissional habilitado e fundamental em evitar surtos de DTA's, sobretudo, em grupos de risco emergentes que são consumidores de produtos in natura, de rápida absorção, pouco processados ou crus, além do estímulo ao maior consumo de água. Portanto, o objetivo deste trabalho é verificar a percepção e a inserção do nutricionista quanto a profilaxia e prescrição dietética de grupos alimentares potencialmente relacionados a DTA's. Para tanto será aplicado questionário a estudantes, pré-formandos de nutrição de uma faculdade privada do Recôncavo da Bahia para verificar o conhecimento destes acerca das DTA's e inculcar a estes futuros nutricionistas a importância de integrarem a suas práticas clínicas e seus pacientes medidas profiláticas como: higienização, armazenamento e origem dos alimentos que são prescritos (receitados) nas dietas. Sobretudo alimentos in natura, pouco processados, crus em contrapartida dos industrializados. Os resultados deste trabalho serão importantes para introduzir os nutricionistas como aliados ao combate de DTA's e agregar informações epidemiológicas sobre DTA's, desde as notificações as boas práticas na prevenção de DTA's que são emergentes em todo mundo.

Palavras-chave: Intoxicação alimentar. Alimentos orgânicos. Boas práticas na prevenção de DTA's.