

## GRUPO DE PESQUISA: CONSISTÊNCIA ALIMENTAR MODIFICADA PARA DISTÚRBIOS DA DEGLUTIÇÃO

UGO RIBEIRO COMPAROTTO<sup>1</sup>; JÚLIA PORTO HEPP<sup>2</sup>; FRANCIELLY BECKER  
LESSA<sup>3</sup>; AMÁBILE NUNES LEMOS<sup>4</sup>; MYLLENE FERREIRA QUIROGA<sup>5</sup>;  
HELAYNE APARECIDA MAIEVES<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [ugocomp@gmail.com](mailto:ugocomp@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [julia160100@gmail.com](mailto:julia160100@gmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – [franlessa16@gmail.com](mailto:franlessa16@gmail.com)

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas - [amabilemos@gmail.com](mailto:amabilemos@gmail.com)

<sup>5</sup>Universidade Federal de Pelotas - [myllenefq02@gmail.com](mailto:myllenefq02@gmail.com)

<sup>6</sup>Universidade Federal de Pelotas - [helaynemaieves@gmail.com](mailto:helaynemaieves@gmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

O distúrbio da deglutição, conhecido como disfagia, é a dificuldade ou incapacidade de engolir alimentos ou líquidos devido a causas neurológicas e/ou estruturais (PADOVANI, et al., 2007), afetando aproximadamente 8% da população mundial (NAMASIVAYAM, et al., 2015). Este problema de saúde tem se tornado uma preocupação crescente, especialmente à medida que a população envelhece (ACHEM et al., 2005), embora também possa afetar crianças (PRASSE et al., 2009). A disfagia priva os indivíduos da plena capacidade de alimentar-se, muitas vezes exigindo a adoção de uma dieta com a textura modificada (FERREIRA, 2012).

A *International Dysphagia Diet Standardization Initiative* (IDDSI) recomenda uma terminologia padronizada internacionalmente de classificação (IDDSI, 2019) e uma metodologia para a análise das propriedades reológicas de alimentos e líquidos (IDDSI, 2019) para pessoas com disfagia. Esta abordagem busca proporcionar maior segurança ao paciente e melhorar os resultados do tratamento.

A partir das diretrizes preconizadas pela IDDSI, o objetivo principal do Grupo de Pesquisa Consistência Alimentar Modificada para Distúrbios da Deglutição (GPCAMDD) visa determinar, mediante o método de medição de alimentos com textura modificada, através do teste de fluxo de gravidade em diversos alimentos fluidos artesanais e comerciais, com e sem o uso de diferentes espessantes, traduzindo em uma guia com informações nutricionais e caracterização de consistência padronizada, recomendado pela *International Dysphagia Diet Standardization Initiative*. O problema de pesquisa que orienta este estudo, consiste em examinar minuciosamente os conjuntos de dados relativos à produção científica do GPCAMDD, abrangendo o biênio de 2022 a 2023. À luz das informações assim obtidas, qual abordagem se apresenta como a mais indicada para prosseguir com maior eficácia?

Este trabalho tem como escopo a investigação dos canais de disseminação de conhecimento científico, decorrentes das atividades acadêmicas conduzidas pelo Grupo de Pesquisa (GPCAMDD) vinculado à Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas (FN/UFPEL), no período abrangendo desde a sua criação em 2022 até o presente momento. O GPCAMDD tem por missão a avaliação das propriedades de fluxo de alimentos, sejam sólidos, semissólidos ou líquidos tanto artesanais quanto comerciais, com ou sem o emprego de agentes espessantes, utilizando o método preconizado pela *International Dysphagia Diet*

*Standardisation Initiative* (IDDSI), fazendo uso das instalações laboratoriais disponibilizadas pela FN/UFPEL.

## 2. METODOLOGIA

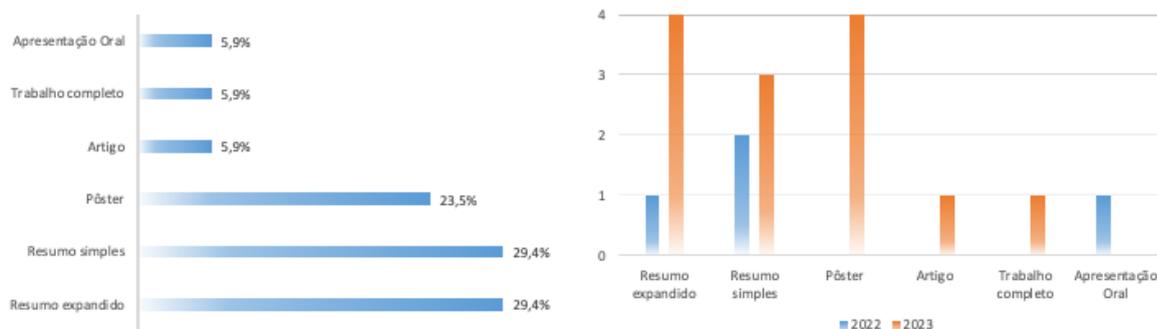
Realizou-se o levantamento, e posterior análise dos trabalhos apresentados em eventos regionais, nacionais e internacionais, sendo eles: congressos, seminários, simpósios, artigos científicos, e outros meios de divulgação científica relacionados ao campo da disfagia, nutrição e ciência e tecnologia de alimentos. A metodologia adotada neste estudo, envolveu uma análise quantitativa dos dados relacionados à participação do GPCAMDD em eventos acadêmicos e à distribuição de suas publicações, a fim de compreender a extensão das atividades desenvolvidas pelo grupo, e o impacto de suas pesquisas na comunidade acadêmica.

Foi realizada uma classificação em relação aos tipos de publicações e atividades, permitindo identificar a diversidade e abrangência utilizados pelo grupo, na divulgação de suas pesquisas. Em relação ao período, foi realizada uma análise comparativa entre os anos de 2022 e 2023, para avaliar a evolução das atividades do grupo. Isso incluiu a contagem do número de participações em eventos e de publicações em cada período.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A caracterização dos dados revela informações relevantes sobre a participação do GPCAMDD em eventos acadêmicos e publicação em periódicos. Até o presente momento, 17 pesquisas foram publicadas e ou apresentadas em eventos de cunho científico, demonstrando um compromisso contínuo com a disseminação de conhecimento e a interação com a comunidade acadêmica.

Conforme a Figura 01, foi possível observar as categorias das publicações. Há predominância em resumos simples e resumos expandidos, somando 58,8% (n=17) das produções. Em 2022 foram 2 resumos simples e um resumo expandido, e somam-se sete em 2023, a saber: Congresso Interdisciplinar sobre Obesidade e Terapia Nutricional, XIII e IX Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão (SIIPE), III Seminário de Alimentos da Sociobiodiversidade e IV Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia.



**FIGURA 01.** Perfil das atividades técnico-científicas do GPCAMDD - 2022 e 2023.

Fonte: autores (2023).

Em relação às apresentações tanto na modalidade pôster quanto oral, destacam-se os eventos: 15ª Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição (SLACAN), 25ª Jornada da Sociedade Brasileira de Geriatria e Gerontologia (SBGG-RS) e o V Congresso Brasileiro de Disfagia, sendo destaque entre os 16 melhores trabalhos. Essa variedade de formatos, sugere uma abordagem abrangente na divulgação de suas pesquisas.

Os resultados destacam o compromisso do grupo "Consistência Alimentar Modificada para Distúrbios da Deglutição" em contribuir ativamente para eventos acadêmicos e compartilhar suas pesquisas de maneira diversificada, como a extensão. A distribuição por ano e eventos, demonstra a continuidade das atividades de pesquisa. Essas informações fornecem uma visão abrangente das realizações do grupo e seu impacto na comunidade acadêmica.

#### 4. CONCLUSÕES

Os resultados obtidos revelam que o grupo de pesquisa "Consistência Alimentar Modificada para Distúrbios da Deglutição" da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas tem desempenhado um papel ativo na disseminação do conhecimento científico relacionado à disfagia. Sua participação em diversos eventos acadêmicos, a diversificação dos formatos de apresentação e o aumento nas atividades ao longo do tempo, destacam seu compromisso com a comunidade acadêmica e a busca por melhorias na qualidade de vida das pessoas com disfagia.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACHEM, S. R.; DEVAULT, K. R. Dysphagia in aging. **Journal of clinical gastroenterology**, v. 39, n. 5, p. 357-371, 2005.

FERREIRA, L. F. **Disfagia na pessoa idosa: intervenção do nutricionista e padronização de dietas de textura modificada**. 2012. Monografia - Licenciatura em Ciências da Nutrição - Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação - Universidade do Porto.

PADOVANI, A. R. et al. Protocolo fonoaudiológico de avaliação do risco para disfagia (PARD). **Revista da sociedade Brasileira de Fonoaudiologia**, v. 12, p. 199-205, 2007.

PRASSE, J. E.; KIKANO, G. E. An overview of pediatric dysphagia. **Clinical pediatrics**, v. 48, n. 3, p. 247-251, 2009.

NAMASIVAYAM, A. M.; STEELE, C. M. Malnutrition and dysphagia in long-term care: a systematic review. **Journal of Nutrition in Gerontology and Geriatrics**, v. 34, n. 1, p. 1-21, 2015.

IDDSI. **Framework Testing Methods 2.0**. 2019. Acessado em 21 set. 2023. Disponível

em:[https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Testing\\_Methods\\_IDDSI\\_Framework\\_Final\\_31\\_July2019.pdf](https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Testing_Methods_IDDSI_Framework_Final_31_July2019.pdf)

IDDSI. **Complete IDDSI Framework Detailed definitions 2.0.** 2019. Acessado em 21 set. 2023. Disponível em: [https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Complete\\_IDDSI\\_Framework\\_Final\\_31July2019.pdf](https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Complete_IDDSI_Framework_Final_31July2019.pdf)