



XI CONGRESSO GAÚCHO DE Terapia Intensiva

25 a 27 de Agosto de 2022

Hotel Dall'Onder
Bento Gonçalves - RS



72

Adequação nutricional nos primeiros 10 dias de internação de pacientes com COVID-19 em Unidade de Terapia Intensiva

Tema: Nutrição

Categoria: Caso-controle

Nicole Schneider; Danieli Santer; Yasmim Sena Silva de Carvalho; Renata Vieira de Souza Bortolini ; Flávia Moraes Silva; Débora Luiza Franken ; Jaqueline da Silva Fink;

Grupo Hospitalar Conceição
Porto Alegre/RS

Introdução e objetivos: Pacientes críticos com COVID-19 apresentam hipermetabolismo acentuado e hipermetabolismo persistente e progressivo. A terapia nutricional adequada é capaz de atenuar os efeitos do catabolismo, minimizar a depleção de massa muscular e favorecer desfechos em Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Pacientes críticos com COVID-19 podem não atingir o aporte nutricional pleno devido à intolerância gastrointestinal, complicações com a sonda nasoesférica, períodos de jejum, uso de propofol, posição prona, hipoxemia grave e hipercapnia. Este estudo objetivou avaliar a adequação calórica e proteica de pacientes com COVID-19 durante os 10 primeiros dias de internação na UTI. **Material e métodos:** Estudo de coorte retrospectivo, que incluiu dados de pacientes adultos, com COVID-19, internados entre março e setembro de 2020 na UTI de um hospital público do sul do Brasil, que receberam nutrição enteral (NE) neste período. Foi calculada a adequação calórica e proteica comparando o aporte infundido no primeiro (D1), terceiro (D3), quinto (D5) e décimo (D10) dias de internação na UTI com o recomendado [≥ 10 kcal/kg e 0,5 g/kg proteína (D1), ≥ 20 kcal/kg e 1,0 g/kg (D3) e ≥ 25 kcal/kg e 1,3 g/kg (D5 e D10)], utilizando-se de teste t para amostras pareadas nas comparações. **Resultados:** Foram incluídos 206 pacientes ($61,7 \pm 13,3$ anos, 57,3% homens), dos quais a maioria (96,6%) iniciou NE nas primeiras 48h de internação na UTI. As médias de adequação calórica e proteica foram superiores a 70% a partir do D3: adequação calórica = 73,0% (D3), 78,2% (D5) e 85,1% (D10); adequação proteica = 76,3% (D3), 88,8% (D5) e 102,1% (D10) [p

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO

office
EVENTOS

sotirgs@officeeventos.com.br