CENTRO UNIVERSITÁRIO, FACULDADE E UNIVERSIDADE UNIVERSO BH CURSO DE NUTRIÇÃO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE ESTÁGIO - TCE

Reinaldo Bragança Junior
Helen Cristina Carvalho
Meire Zulmira Braga
Rayane Jeniffer Rodrigues Marques

ABORDAGEM NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DO LIPEDEMA

Reinaldo Bragança Junior Helen Cristina Carvalho Meire Zulmira Braga Rayane Jeniffer Rodrigues Marques

ABORDAGEM NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DO LIPEDEMA

Estudo de caso apresentado à Disciplina de Trabalho de Conclusão de Estágio obrigatório em nutrição clínica do Centro Universitário, Faculdade e Universidade – UNIVERSO BH, como parte dos requisitos para conclusão do curso.

Orientadora: Prof^a. Helen Carvalho

Belo Horizonte 2023

APRESENTAÇÃO DO LOCAL

O estudo de caso apresentado neste trabalho é decorrente de um atendimento realizado no Consultório Luan Peixoto, na rua Herculano Mourão Salazar, n°200, Nova Cintra, Belo Horizonte, MG, Brasil, sob supervisão do nutricionista Luan Cândido Peixoto CRN9 22520

APRESENTAÇÃO DO CASO

O lipedema é uma doença que causa muitos prejuizos e desconfortos ao seu portador. Em busca de emagrecimento e melhorados sintomas do lipedema, a K.S buscou auxilio nutricional no consultório Luan Peixoto para tratar sua condição.

SUMÁRIO

. INTRODUÇÃO	6
. DESENVOLVIMENTO	7
2.1 Identificação	7
2.2 História social	7
2.3 História clínica pregressa	7
2.4 História clínica atual	8
2.5 Anamnese	8
2.5.1 Análise Clínica	8
2.5.2 Análise de Sono	9
2.5.3 Análise de Atividade física:	9
2.5.4 Análise Nutricional	9
2.6 História dietética	9
2.7 Avaliação antropométrica	10
2.8 Diagnóstico nutricional	10
2.9 Cálculo das necessidades nutricionais	11
2.10 Conduta dietoterápica	11
2.11 Apresentação do cardápio	12
2.11.1 Planejamento alimentar	12
2.11.2 Lista de substituição	14
RIENTAÇÕES NUTRICIONAIS	22
. CONCLUSÃO	23
EFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	23
	DESENVOLVIMENTO

1. INTRODUÇÃO

O lipedema é uma doença crônica e progressiva que possui 4 estágios e afeta principalmente mulheres, geralmente tendo início na puberdade e por volta dos 30 anos, e que tem como característica o acumulo e distribuição de gordura de forma desigual no tecido subcutâneo, através da proliferação de células-tronco adiposas, afetando os membros inferiores como quadril, navegas, coxas, pernas e em alguns casos nos braços, deixando-os desproporcionais e doloridos. Allen e Hines (1940) descreveram o lipedema como uma situação em que o corpo tem dificuldade em deixar o fluido (como sangue) passar dos vasos sanguíneos para os tecidos, o que acaba resultando em inchaço e desproporção entre a parte superior e inferiordo corpo. Em outras palavras, é como se houvesse uma fraqueza anormal nacapacidade do corpo de regular a passagem de fluido, levando ao inchaço (BUSO, DEPAIRON, TOMSON et al, 2019; SILVA, RITZMANN, BENELI et al, 2020).

Acredita-se que o lipedema esteja relacionado com fatores genéticos, hormonais, problemas nos pequenos vasos sanguíneos e no sistema linfático. Cientistas e profissionais de saúde ainda não possuem uma compreensão total de como e por que o lipedema ocorre no nível fisiológico. Existe uma especulação de que os genes que apresentam mal funcionamento por influência do estrogênio, podem causar problemas nos vasos sanguíneos e canais linfáticos e isto causará o lipedema, fazendo com que o corpo acumule gordura de forma anormal (BUSO, DEPAIRON, TOMSON et al, 2019; SILVA, RITZMANN, BENELI et al, 2020).

Homens que apresentam quadro de lipedema geralmente possuem níveis maiores de estrogênio e níveis de testosterona mais baixos, como em casos de hipogonadismo masculino e doenças hepáticas. A condição que o lipedema impõe ao seu portador faz com que ele se torne um verdadeiro sacrifício, devido as dores que são causadas por forças mecânicas e reações bioquímicas, nas fibras nervosas simpáticas, fadiga, diminuição da força muscular e a limitação da capacidade de locomoção causada pela inflamação (BUSO, DEPAIRON, TOMSON et al, 2019; SILVA, RITZMANN, BENELI et al, 2020).

O objetivo da dietoterapia do lipedema é a diminuição dos sintomas da doença através da introdução de alimentos com propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes na alimentação do paciente. Alimentos ricos em flavonoides como frutas cítricas e frutas que crescem em arvores ajudam no tratamento. Os flavonoides possuem ação anti-inflamatória, antiviral, antibacteriana, antialérgica e vasodilatadora. Como exemplo, é possível citar a banana, limão, laranja como alimentos ricos em flavonoides. O uso de diuréticos e selênio também e sugerido. A alimentação do paciente precisa ser isoglicemica, ou seja, deve ser evitado picos de glicemia e as refeições devem ser fracionadas ao longo do dia, usar fitoterápicos como a castanha- da-índia e diosmina (BUSO, DEPAIRON, TOMSON et al, 2019)

Adesão a dieta cetogênica pode ser uma grande aliada no tratamento do lipedema. Um estudo realizado pela Dra. Faerber da Alemanha comprovou melhora dos efeitos lipedêmicos em até 82,7%. O estudo relata que já no início da adesão a dieta cetogênica pelas pacientes, houve melhora no peso ena sensação de inchaço. Recomenda-se o consumo de 1,2 a 1,5g/kg de proteína para preservação da massa muscular das pacientes que tem lipedema e aderem a dieta cetogênica e o consumo de vegetais duas vezes ao dia para aumento da saciedade. Para obter cetose e os benefícios da dietacetogênica, o consumo de menos de 50g de carboidratos por dia é permitido, e também, a alimentação do paciente deve ser rica em lipídeos. (CAMPOS, 2020).

2. DESENVOLVIMENTO

2.1 Identificação

K.M. B - Sexo feminino, 32 anos.

2.2 História social

Profissão: Cozinheira (empreendedora) – 8h em pé, EstadoCivil: solteira, composição familiar: mora sozinha, renda familiar: R\$ 4.000, condições de moradia: boa moradia, mora em apartamento, etilista: sim, aos finais de semana, tabagista: não.

2.3 História clínica pregressa

Lipedema.

2.4 História clínica atual

Paciente apresenta quadro de lipedema, descobriu a doença no mês

05/2023. De acordo com ela os principais sintomas que a doença apresenta são

as dores nas pernas ao praticar atividades físicas devido a inflamação, e o

acumulo de gordura localizada principalmente nos membros inferiores. Até o

momento não foi iniciado nenhum tratamento especifico, a pacienterelata que a

medida adotada por ela inicialmente foi a pratica de atividades físicas como a

musculação 3x por semana, pilates 2x por semana e a melhoria da alimentação.

Índice de Massa Corporal (Kg/m2) 25.2 (sobrepeso), Percentual de Gordura (%)

29.3 (alto). A paciente deseja diminuir seu percentual de gordura e minimizar os

sintomas do lipedem.

2.5 Anamnese

Nome: Kamilla Simões

Objetivo: Emagrecimento, Ganho de Massa Magra (muscular), Melhora de

Quadro Clínico (saúde), Manutenção de Peso, Qualidade de Vida.

Patologia: Lipedema.

Profissão: Cozinheira - 8h em pé.

Nível de motivação (0 - 5): 5.

Principal motivação: Além da estética, melhorar a qualidade de vida.

Principal desmotivador/dificuldade: Paciente afirma que Já atingiu bons

resultados até o momento, mas as pernas nunca teve grandes mudanças. De

acordo com ela, a pouco tempo foi descoberto a existência do Lipedema.

2.5.1 Análise Clínica

Sinais e Sintomas: Cansaço generalizado, Irritabilidade, Dificuldade de

Concentração, Sonolência durante o dia.

Patologia: Lipedema.

Medicamentos em uso: Não.

Exames Laboratoriais: Não.

Método Contraceptivo: Diu Mirena.

8

Já usou Esteroides anabolizantes? Não.

2.5.2 Análise de Sono

Sinais e Sintomas: Tem dias que acorda cansada, e dias em que acorda bem-

disposta e com energia.

Hora que dorme: 23:30.

Hora que acorda: 06:00.

2.5.3 Análise de Atividade física:

Sinais e sintomas: Pacientr afirma sentir dores ao praicar ativdades físicas.

Práticas esportivas: musculação: 3x por semana por 1h, pilates: 2x por semana

por 1h.

2.5.4 Análise Nutricional

Sinais e Sintomas: Paciente se alimenta bem mas come em quantidades

insuficientes, alimentação extremanete restritiva.

Observação: boa ingestão de água (2l por dia); etilismo, finais de semana;

Quando sente mais fome: Manhã/ Noite.

Suplementos em uso: Não.

Rotina alimentar dos finais de semana: Paciente afirma não ter rotina. Ela tenta

comer o melhor possível, mas não se priva de nada e não sigue muito horários.

Aversões alimentares : Coisas que demanda um preparo demoro ou complexo

Preferências alimentares : Ovo no café da manhã

N° de Refeições/dia: 4

Café da manhã, almoço, anche da tarde e jantar.

2.6 História dietética

Recordatório alimentar

07:00 Café da manhã

Ovo de galinha cozido - 1 unidade 50g

12:00 Almoço

Filé de frango grelhado - 1 bife pequeno 50g

Tomate - 4 fatias médias 60g

Brocolis - 5 colheres de sopa cheio picado 50g

Beterraba - 2 colheres de sopa cheio picado 50g

Alface - 3 colheres de sopa cheio picada 24g

16:00 Lanche da tarde - logurte natural 1 unidade 170g

Banana prata grande - 1 unidade grande 55g

Maçã - 1 unidade média 130g

21:00 Jantar

O mesmo do almoço

Observação: Paciente apresenta alimentação extremamente restritiva e pobre em macronutrientes e micronutrientes. VCT: 550 kcal. Proteínas: 47.7g (34%), Carboidratos totais: 61.9g (40.9%), Lipídios totais: 14.9g (24,4%).

2.7 Avaliação antropométrica

Altura: 1,62, peso atual: 67 kg (sobrepeso), Pesousual: 59,0 kg, Índice de Massa Corporal (Kg/m2) 25.2 (sobrepeso), peso teórico mínimo: 48.6 kg, médio 56.9 kg, máximo 65.3 kg. Método Pollock de 7 dobras: Dobra Tricipital (mm) 22.5, Dobra da Coxa (mm) 37.5, Dobra Suprailíaca (mm) 19.7, Circunferência do Tórax (cm) 85, Circunferência do Ombro (cm) 97.5, Circunferência da Cintura (cm) 69, Circunferência do Quadril (cm) 106, Circunferência do Abdômen (cm) 80, Circunf. do Braço Relaxado (cm) 28.5, Circunf. do Braço Contraído (cm) 29, Circunf. do Antebraço (cm) 24.3, Circunf. Medial da Coxa (cm) 58, Circunf. da Panturrilha (cm) 37.5, % de gordura corporal: 29,3% (alto),Massa livre de gordura (Kg) 46.8, presença de edemas ou não: sim.

2.8 Diagnóstico nutricional

A paciente apresenta sobrepeso, percentual de gordura alto e quadro inflamatório causado pelo lipedema. Sua alimentação apresenta severa restrição de calorias e por este motivo possui baixa oferta de macronutrientes e micronutrientes enão atende nem mesmo as suas necessidades nutricionais, visto que sua taxa de metabolismo basal é de 1.335 kcal/dia e sua ingestão de

calorias está estimada em 500 kcal/dia. Também é possível observar o habito de consumo de bebida alcoólica, o que certamente contribui para aumento da inflamação da paciente (DALTOE, DEMOLINER, 2020).

Analisando todos os fatores é possível chegar à conclusão de que a alimentação da paciente contribui para o agravo dos sintomas do lipedema e também favorece o acumulo de gordura devido o desequilíbrio entre a ingestão e o gasto energético.

2.9 Cálculo das necessidades nutricionais

Para realizar o cálculo das necessidades nutricionais, foi feito o uso do software Webdiet. A fórmula utilizada para estimar a taxa de metabolismo basal (TMB) foi a Mifflin-Sobrepeso (1990). O gasto energético total (GET) foi estimado e dividido de duas formas: dias de treino e dias de descanso. Nos dias de treino considerou-se o fator atividade física de 1.3 – Leve e adicional calórico por MET kcal/dia: Musculação Baixa intensidade (MET: 3) 40 min, Exercício de Condicionamento Ciclismo, estacionário, 100 W, esforço leve (MET: 5.5) 40 min. Nos dias de repouso considerou-se o cálculo da taxa metabólica basal e o fator atividade física 1.3 – Leve.

Gasto energético

Dias de treino: TMB: 1.335 kcal/dia. GET: 2.211 kcal/dia. Dias de repouso:

TMB: 1.335 kcal/dia. GET: 1.836 kcal/dia.

2.10 Conduta dietoterápica

Na fase inicial do planejamento nutricional da paciente, o plano alimentar foi elaborado no modelo de equivalência de alimentos. O objetivo do plano alimentar prescrito é amenizar o quadro inflamatório causado pelo lipedema, proporcionar emagrecimento, a preservação da massa muscular e melhorar a alimentação da paciente em relação aos tipos de alimentos consumidos, quantidade de refeições diárias feitas, consumo adequado de macro e micronutrientes e o controle de ingestão calórica para possibilitar a oxidação de gordura e diminuir o percentual total.

A suplementação indicada foi o ômega 3 (Equaliv, Integralmédica ou Vitafor) -1 dose ao dia antes da refeição, creatina (Growth, Max Titanium e

Integralmédica) -1 dose ao dia em qualquer horário e o consumo de pré treino ((Hórus - Max Titanium - meia dose + 300 ml de água. A introdução da suplementação irá melhorar a inflamação da paciente e também será de grande ajuda para aumento de performance nas atividades físicas.

Para manter a paciente em déficit calórico e favorecer a oxidação de gordurae a preservação da massa muscular, o plano alimentar desenvolvido possui 1.579 kcal/dia distribuídas em proteínas totaisl (1,9g/kg), carboidratos totais 155.4g (2.3g/Kg) e lipídios totais 57.8g (0.9g/Kg), fibras 19,2g fracionado em 4 refeições: café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar.

2.11 Apresentação do cardápio

2.11.1 Planejamento alimentar

Tabela 1.0 Pré treino

06:00 Pré treino	
Creatina 1 dose (5g)	Pré-treino (Hórus - max titanium) meia dose + 300 ml de água

Fonte: dados coloetados pelo autor, 2023.

Tabela 2.0 Café da manhã

09:00 Café da manhã

Opção principal	Opção de substituição
Ovo de galinha - 2 Unidade(s)	Whey protein - (15 g).
grande(s) (110g)	Ou escolha 1 porção do grupo 4 da lista de substituição.
Mamão formosa - 1 Fatia(s) média(s) (170g)	Ou escolha 1 porção do grupo 9 da lista de substituição.
Mix de castanhas - 1 Colher(es) de sopa (12.5g)	Ou escolha 0.5 porção do grupo 11 da lista de substituição.
Aveia em flocos - 3 Colher(es) de sopa rasa(s) (21g)	Pão de forma integral - 1 Fatia(s) (25g)
	Ou escolha 1 porção do grupo 12 da lista de substituição.
logurte natural - 1 Unidade(s) (170ml)	Requeijão light - 2 Colher(es) de sopa cheia(s) (60g).
	Ou escolha 1 porção do grupo 13 da.

Fonte: dados coloetados pelo autor, 2023

Tabela 3.0 Almoço

12:00 - Almoço

Opção principal	Opção de substituição
Salada de folhas (alface e couve) - à vontade	Ou escolha 1 porção do grupo 2 da lista de substituição.
	Ou escolha 2 porções do grupo 3 da lista de substituição.
Legumes (beterraba ralada, cenoura, brócolis, jiló, tomate, pimentão,) - 50g ou mais	Ou escolha 2 porções do grupo 3 da lista de substituição
Filé de frango grelhado - 2 Bife(s) pequeno(s) (100g)	Filé de tilápia cozido - 2 Filé(s) médio(s) (120g)
	Ou escolha 2 porções do grupo 4 da lista de substituição.
Batata inglesa cozida - 6 Colher(es) de sopa cheia(s) (180g)	Arroz branco cozido - 3 Colher(es) de sopa cheia(s) (75g)
	Ou escolha 3 porções do grupo 5 da lista de substituição.
Feijão carioca cozido - 1 Concha(s) pequena(s) cheia(s) (65g)	Feijão preto cozido - 1 Concha(s) pequena(s) cheia(s) (65g)
	Ervilha enlatada - 1 Colher(es) de arroz cheia(s) (38g)
	Ou escolha 1 porção do grupo 6 da lista de substituição
Azeite de oliva - 0.5 Colher(es) de sopa rasa(s) (4ml)	Ou escolha 0.5 porção do grupo 7 da lista de substituição.

Fonte: dados coloetados pelo autor, 2023

Tabela 4.0: lanche

16:00 - Lanche

Opção principal	Opção de substituição
Cacau em pó - 1 Colher(es) de chá cheia(s) (4g)	Ou escolha 1 porção do grupo 1 da lista de substituição.
Uva Rubi ou Itália - 15 Unidade(s) (120g)	Ou escolha 1 porção do grupo 9 da lista de substituição.
Aveia em flocos - 3 Colher(es) de sopa rasa(s) (21g)	Ou escolha 1 porção do grupo 12 da lista de substituição.
logurte natural - 1 Unidade(s)	logurte grego - 1 Unidade(s) (100g)

(170ml)	Ou escolha 1 porção do grupo 13 da lista de substituição.
Whey protein concentrado - 0.5 Porção(ões) (17g)	Ou escolha 1 porção do grupo 14 da lista de substituição.

Tabela 5.0

19:30 Jantar

On a second and	One a de cubatibula a
Opção principal	Opção de substituição
Salada de folhas (alface e couve) - à vontade	Ou escolha 1 porção do grupo 2 da lista de substituição.
Legumes (beterraba ralada, cenoura, brócolis, jiló, tomate,pimentão,) - 50g ou mais	Ou escolha 2 porções do grupo 3 da lista de substituição.
Eilá de franco grelhado - 2 Rife(s)	Filé de tilápia cozido - 2 Filé(s) médio(s) (120g)
Filé de frango grelhado - 2 Bife(s) pequeno(s) (100g)	Ou escolha 2 porções do grupo 4 da lista de substituição.
Batata inglesa cozida - 4 Colher(es) de sopa cheia(s) (120g)	Mandioca/Aipim cozido - 2 Colher(es) de sopa rasa(s) (50g)
	Arroz branco cozido - 2 Colher(es) de sopa cheia(s) (50g)
Sopa Gricia(S) (120g)	Batata doce cozida - 2 Fatia(s) pequena(s) (80g)
	Ou escolha 2 porções do grupo 5 da lista de substituição.
Azeite de oliva - 0.5 Colher(es) de sopa rasa(s) (4ml)	Ou escolha 0.5 porção do grupo 7 da lista de substituição.
Suco de Beterraba (50g) + Melancia (150g) - 300ml	Ou escolha 1 porção do grupo 9 da lista de substituição.

Fonte: dados coloetados pelo autor,2023

Observações da dieta

Suplementação: Ômega 3 (Equaliv, Integralmedica, ou Vitafor) 1 dose/ dia

2.11.2 Lista de substituição

Tabela 6.0 Baixa caloria

Grupo 1: Baixa Caloria

Cacau em pó	Café
1 Colher(es) de chá cheia(s) (4g)	1 Xícara(s) de café (80ml)

Chá Mate	Chá de erva doce
1 Xícara(s) de chá (180ml)	1 Xícara(s) de chá (180ml)
Chá preto	Gengibre
1 Xícara(s) de chá (180ml)	1 Colher(es) de sopa rasa(s) (15g)
Kombucha	Água com limão (1/2 und. P.)
1 Copo(s) americano(s) cheio(s) (200ml)	1 Copo(s) americano(s) duplo(s) (240ml)

Tabela 7.0: grupo 2: Vegetais ou folhosos

Grupo 2: Vegetais A ou Folhosos

Acelga 2 Folha(s) grande(s) (40g)	Agrião 5 Colher(es) de sopa cheia(s) (35g)
Alface crespa/lisa/americana 4 Folha(s) média(s) (40g)	Alface roxa 4 Folha(s) média(s) (40g)
Alho poró 4 Colher(es) de sopa cheia(s) (76g)	Almeirão cru 4 Folha(s) (48g)
Aspargo cozido 4 Unidade(s) média(s) (30g)	Bertalha refogada 2 Colher(es) de sopa cheia(s) (50g)
Broto de alfafa 4 Colher(es) de arroz (56g)	Chicória 5 Folha(s) média(s) (60g)
Couve manteiga crua 2 Colher(es) de sopa cheia(s) (44g)	Couve refogada 2 Colher(es) de sopa cheia(s) (picada) (40g)
Espinafre cru	Espinafre refogado
2 Colher(es) de sopa cheia(s) (50g)	2 Colher(es) de sopa cheia(s) (50g)
Folha de mostarda	Folhas de brócolis
4 Folha(s) (10g)	1 Porção(ões) (50g)
Jambu	Pepino cru
4 Colher(es) de sopa rasa(s) (40g)	3 Colher(es) de sopa cheia(s) (54g)
Rabanete cru	Repolho branco cru
3 Colher(es) de sopa cheia(s) (60g)	4 Colher(es) de sopa cheia(s) (40g)

Fonte: dados coloetados pelo autor, 2023.

Tabela 8: Grupo 3: Vegetais B ou Hortaliças

Grupo 3: Vegetais B ou Hortaliças

Abobrinha italiana cozida	Abobrinha italiana refogada
2 Colher(es) de arroz cheia(s) (140g)	2 Colher(es) de arroz cheia(s) (140g)
Abóbora cabotian cozida	Abóbora moranga cozida
1 Colher(es) de sopa (36g)	3 Colher(es) de sopa cheia(s) (picada) (110g)
Alcachofra cozida	Alho poró
1 Unidade(s) média(s) (35g)	4 Colher(es) de sopa cheia(s) (76g)
Berinjela cozida	Beterraba cozida
1 Colher(es) de arroz cheia(s) (75g)	3 Colher(es) de sopa cheia(s) (picada) (60g)
Beterraba crua	Broto de bambu cru
2 Colher(es) de sopa rasa(s) (32g)	1 Xícara(s) de chá (picado) (60g)
Broto de feijão cru	Brócolis cozido
1 Colher(es) de arroz (65g)	2 Ramo(s) médio(s) (120g)

Tabela 9: Grupo 4: Carnes e Proteínas

Grupo 4: Carnes e Proteínas

Acém moído cozido	Alcatra sem gordura grelhada
2 Colher(es) de sopa cheia(s) (55g) Asa de frango assada	0.5 Bife(s) médio(s) (50g) Atum em óleo
2 Unidade(s) pequena(s) (60g)	4 Colher(es) de sopa cheia(s) (60g)
Atum natural assado	Bacalhau assado
0.5 Unidade(s) média(s) (45g)	1 Colher(es) de arroz cheia(s) (55g)
Bacalhau cozido	Bacalhau ensopado
2 Colher(es) de arroz rasa(s) (80g)	1 Colher(es) de arroz cheia(s) (55g)
Bacalhau refogado	Bisteca de porco grelhada
1 Colher(es) de arroz cheia(s) (55g)	1 Bife(s) pequeno(s) (50g)
Camarão rio grande cozido	Caranguejo cozido
8 Unidade(s) média(s) (80g)	4 Unidade(s) (80g)
Carne seca cozida	Clara de ovo cozida
2 Colher(es) de sopa cheia(s) (50g)	4 Unidade(s) (120g)
Clara de ovo pasteurizada	Contra filé com gordura grelhado
0.5 Copo(s) americano(s) (100ml)	1 Bife(s) pequeno(s) (50g)
Contra filé sem gordura grelhado	Coração de frango grelhado
1 Bife(s) pequeno(s) (40g)	10 Unidade(s) (60g)
Filé de frango grelhado	Filé de pescada frito
1 Bife(s) pequeno(s) (50g)	0.5 Filé(s) médio(s) (50g)

Fonte: dados coloetados pelo autor,2023.

Tabela 10: Grupo 5: Cereais e Tubérculos

Grupo 5: Cereais e Tubérculos

Arroz 7 grãos	Arroz branco cozido
1 Colher(es) de sopa (25g)	1 Colher(es) de sopa cheia(s) (25g)
Arroz integral cozido	Arroz negro cozido
1 Colher(es) de sopa cheia(s) (25g)	1 Colher(es) de sopa cheia(s) (25g)
Batata baroa/Mandioquinha cozida	Batata doce cozida
1 Colher(es) de arroz rasa(s) (35g)	1 Fatia(s) pequena(s) (40g)
Batata inglesa cozida	Batata inglesa sauté
2 Colher(es) de sopa cheia(s) (60g)	2 Colher(es) de sopa rasa(s) (50g)
Batata yacon cozida	Cará cozido
2 Colher(es) de sopa (65g)	1 Fatia(s) pequena(s) (40g)
Farinha de arroz	Inhame cozido
1 Colher(es) de sopa rasa(s) (10g)	1 Fatia(s) pequena(s) (30g)

Fonte: dados coloetados pelo autor,2023

Tabela 11: Grupo 6: Feijão e Leguminosas

Ervilha em vagem cozida	Ervilha enlatada
3 Colher(es) de sopa cheia(s) (90g)	1 Colher(es) de arroz cheia(s) (38g)
Feijão Fradinho Cozido	Feijão azuki cozido
1 Concha(s) pequena(s) cheia(s) (65g)	1 Colher(es) de arroz cheia(s) (35g)
Feijão branco cozido	Feijão carioca cozido
1 Colher(es) de arroz cheia(s) (35g)	1 Concha(s) pequena(s) cheia(s) (65g)
Feijão preto cozido	Feijão verde
1 Concha(s) pequena(s) cheia(s) (65g)	2 Colher(es) de sopa (37g)
Grão de bico cozido	Lentilha Rosa cozida
1 Colher(es) de arroz cheia(s) (45g)	1 Colher(es) de sopa cheia(s) (25g)

Fonte: dados coloetados pelo autor,2023

Tabela 12: Grupo 7: Óleos e Gorduras

Azeite de oliva	Banha de porco
1 Colher(es) de sopa rasa(s) (8ml)	1 Colher(es) de sobremesa rasa(s) (11g)
Manteiga Ghee	Manteiga sem sal
1 Colher(es) de sopa (10g)	1 Colher(es) de sobremesa rasa(s)

	(13g)
TCM	Óleo de Abacate
1 Colher(es) de sopa (10ml)	1 Colher(es) de sopa rasa(s) (8g)
Óleo de Baru e Castanha do Pará	Óleo de Gergelim
1 Colher(es) de sopa rasa(s) (8g)	1 Colher(es) de sopa rasa(s) (8g)
Óleo de Macadâmia	Óleo de coco
1 Colher(es) de sopa rasa(s) (8g)	1 Colher(es) de sobremesa rasa(s) (8ml)
Óleo de linhaça	Óleo de soja
1 Colher(es) de sopa rasa(s) (8g)	1 Colher(es) de sopa rasa(s) (8g)

Tabela 13: Grupo 8: Alimentos Gordurosos

Azeitona preta	Azeitona verde
12 Unidade(s) (48g)	16 Unidade(s) (64g)
Cream Cheese Light	Cream Cheese
2 Colher(es) de sopa cheia(s) (60g)	3 Colher(es) de sopa rasa(s) (45g)
Creme de leite	Gema de ovo cozida
3 Colher(es) de sopa rasa(s) (45g)	2 Unidade(s) (35g)
Leite de coco	Maionese tradicional com ovos
3 Colher(es) de sopa (60ml)	2 Colher(es) de sopa rasa(s) (34g)

Fonte: dados coloetados pelo autor, 2023.

Tabela 14: Grupo 9:Frutas A

Caqui	Carambola
1 Unidade(s) pequena(s) (85g)	2 Unidade(s) média(s) (150g)
Cereja	Ciriguela
12 Unidade(s) (84g)	4 Unidade(s) (80g)
Geléia de frutas sem açúcar	Geléia de frutas
2 Colher(es) de sobremesa cheia(s) (52g)	1 Colher(es) de sopa rasa(s) (22g)
Goiaba	Graviola
1 Unidade(s) pequena(s) (105g)	0.5 Unidade(s) (115g)
Jabuticaba	Jaca
20 Unidade(s) média(s) (100g)	5 Bago(s) (60g)

Kiwi	Laranja lima
2 Unidade(s) pequena(s) (130g)	1 Unidade(s) média(s) (140g)
Laranja pera	Limão tahiti
1 Unidade(s) média(s) (140g)	2 Unidade(s) pequena(s) (160g)
Mamão formosa	Mamão papaia
1 Fatia(s) média(s) (170g)	0.5 Unidade(s) pequena(s) (135g)
Manga Palmer	Manga Tommy Atkins
0.5 Unidade(s) média(s) (70g)	1 Unidade(s) média(s) (140g)

Tabela 15 Grupo 10: Frutas Oleosas e Outros

Abacate	Avocado
3 Colher(es) de sopa (135g)	2 Colher(es) de sopa cheia(s) (90g)
Buriti	Chocolate 70% cacau
1 Unidade(s) (100g)	4 Quadrado(s) (25g)
Coco cru	Coco em flocos sem açúcar
0.5 Unidade(s) média(s) (20g)	2 Colher(es) de sopa (20g)
Coco ralado sem açúcar	Nibs de Cacau Orgânico
2 Colher(es) de sopa cheia(s) (20g)	2 Colher(es) de sopa cheia(s) (20g)
Pequi	Polpa de Açaí congelada
2 Unidade(s) (60g)	2 Pacote(s) (200g)

Fonte: dados coloetados pelo autor,2023.

Tabela 16: Grupo 11: Nozes e Sementes

Amêndoa torrada	Amêndoa
20 Unidade(s) (20g)	20 Unidade(s) (20g)
Avelã 16 Unidade(s) (15g)	Castanha de baru 1 Colher(es) de sopa cheia(s) (15g)
Castanha de caju	Castanha-de-caju torrada
8 Unidade(s) (20g)	8 Unidade(s) (20g)
Castanha-do-Brasil/Pará crua	Farinha de amêndoa
4 Unidade(s) (16g)	1 Colher(es) de sopa (15g)
Farinha de coco	Farinha de grão de Bico
4 Colher(es) de chá (24g)	2 Colher(es) de sopa rasa(s) (20g)
Farinha de linhaça dourada	Leite de amêndoas
2 Colher(es) de sopa cheia(s) (30g)	1 Copo(s) médio(s) (200ml)

Macadâmia cru	Macadâmia torrada com sal
5 Unidade(s) (15g)	5 Unidade(s) (15g)
Mix de castanhas caramelizadas	Mix de castanhas
2 colher(es) de sopa (25g)	2 Colher(es) de sopa (25g)
Noz crua 4 Unidade(s) (20g)	Pasta de amendoim integral 1 Colher(es) de sopa cheia(s) (20g)
Pistache torrado com sal	Pistache torrado sem sal
1 Colher(es) de sopa cheia(s) (19g)	1 Colher(es) de sopa cheia(s) (19g)
Semente de abóbora	Semente de chia
2 Colher(es) de sopa rasa(s) (30g)	2 Colher(es) de sopa cheia(s) (30g)
Semente de gergelim 1 Colher(es) de sopa rasa(s) (15g)	Semente de girassol 1 Colher(es) de sopa rasa(s) (15g)
Semente de linhaça dourada 2 Colher(es) de sobremesa rasa(s) (20g)	Semente de linhaça 2 Colher(es) de sopa cheia(s) (30g)

Tabela 17 Grupo 12: Pães e Fibras

Amaranto cozido	Amaranto em grão cozido
4 Colher(es) de sopa cheia(s) (80g)	4 Colher(es) de sopa cheia(s) (80g)
Amido de milho cru	Aveia em flocos
1 Colher(es) de sopa cheia(s) (20g)	3 Colher(es) de sopa rasa(s) (21g)
Barra de cereal	Biscoito cream cracker
1 Unidade(s) (25g)	3 Unidade(s) (25g)
Biscoito de polvilho doce	Biscoito doce maisena
6 Unidade(s) grande(s) (18g)	4 Unidade(s) (20g)

Fonte: dados coloetados pelo autor,2023

Tabela 18 Grupo 13: Laticínios e derivados

Creme de ricota light	Creme de ricota
3 Colher(es) de sopa (60g)	3 Colher(es) de sopa (60g)
logurte grego desnatado	logurte natural desnatado
1 Unidade(s) (100g)	1 Unidade(s) (170ml)

logurte natural proteico	logurte natural sem lactose		
1 Copo(s) americano(s) pequeno(s) (165g)	1 Copo(s) médio(s) (200ml)		
logurte natural	Leite Semi desnatado em pó		
1 Unidade(s) (170ml)	1 Colher(es) de sopa (25g)		
Leite Semi desnatado	Leite de Soja		
1 Copo(s) americano(s) duplo(s) (240ml)	1 Copo(s) americano(s) duplo(s) (240ml)		
Leite de cabra desnatado	Leite de cabra integral		
1 Copo(s) americano(s) pequeno(s) (165ml)	1 Copo(s) americano(s) pequeno(s) (165ml)		
Leite de vaca desnatado UHT	Leite de vaca desnatado em pó		
1 Copo(s) americano(s) duplo(s) (240ml)	2 Colher(es) de sopa cheia(s) (20g)		
Leite de vaca integral UHT	Leite de vaca integral em pó		
1 Copo(s) americano(s) duplo(s) (240ml)	2 Colher(es) de sopa cheia(s) (20g)		

Tabela 19: Grupo 14: Suplementos Alimentares

Albumina	BCAA em pó sem sabor
0.5 Porção(ões) (17g)	2 Medidor(es) (10g)
Blend proteico mix de 7 fontes	Caseina
0.5 Porção(ões) (23.5g)	0.5 Porção(ões) (16.5g)
Glutamina	Proteína isolada da carne
2 Colher(es) de chá (10g)	0.5 Porção(ões) (19g)
Proteína isolada da ervilha	Proteína isolada de soja
0.5 Porção(ões) (19.5g)	1 Colher(es) de sopa cheia(s) (15g)
Proteína isolada do arroz e ervilha	Proteína isolada do arroz
1 Porção(ões) (20g)	1 Porção(ões) (20g)
	Whey protein concentrado, isolado e hidrolisado
Whey drink líquido	0.5 Porção(ões) (17g)
0.5 Porção(ões) (180ml)	
Whey protein concentrado	Whey protein hidrolisado e isolado
0.5 Porção(ões) (17g)	0.5 Porção(ões) (16.5g)
Whey protein isolado e concentrado	Whey protein isolado
0.5 Porção(ões) (16g)	0.5 Porção(ões) (15g)

Whey protein puro

0.5 Porção(ões) (15g)

Fonte: dados coloetados pelo autor, 2023.

Tabela 20: Grupo 15: Açúcares

Achocolatado em pó	Açúcar de coco
1 Colher(es) de sopa cheia(s) (15g)	1 Colher(es) de sobremesa rasa(s) (9g)
Açúcar demerara	Açúcar demerara
1 Colher(es) de sobremesa rasa(s) (9g)	2 Colher(es) de chá cheia(s) (10g)
Açúcar light	Açúcar mascavo
1 Colher(es) de sopa rasa(s) (10g)	1 Colher(es) de sopa rasa(s) (11g)
Açúcar	Batata doce em pó
1 Colher(es) de sobremesa rasa(s) (9g)	1 Colher(es) de sopa (17g)
Caldo de agave azul	D-Ribose
1 Colher(es) de sopa cheia(s) (15g)	1 Colher(es) de sopa (15g)
Dextrose	Eritritol
1 Colher(es) de sopa rasa(s) (10g)	1 Colher(es) de sopa (10g)
Isomaltulose (Palatinose)	Maltodextrina
1 Colher(es) de sopa (15g)	1 Colher(es) de sopa rasa(s) (10g)

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

Confome o diagnóstico clinico e nutrcional da paciente, as oreintações em relação a alimentação é que a paciente envite consumir alimentos inflamatórios para amenizar a inflamação causada pelo lipedema, como por exemplo alimentos industrializados, ultraprocessados e embutidos, ricos em sódio, carboidrato refinado,gordura trans,saturada, insaturada e hidrogenada. Também é necessário evitar o consumo de bebidas alcoolicas.

Para fins de melhora dos sintomas do lipedema, também é recomendado que a paciente mantenha a prática de atividade física de forma regular, busque acompanhamento com endócrinologista e estetisista para que seja possível obter maiores resultados em seu tratamento.

É fundamental que a paciente faça a ingestão calórica em quantidades adequdas para que sejaposível a oxidação de gordura e conseguentemente a melhora da composição corporal.

4. CONCLUSÃO

É possível concluir com este estudo que a nutrição pode ser uma grande aliada no tratamento do lipedema. Através da adequação dos macronutrientes e micronutirnetes e da adesão de hábitos alimentares melhores é possível diminuir o qudro inflamatório causado pelo lipedema e também favorecer o processo de emagrecimento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BUSSO.G.; DEPAIRON.M.; TOMSON.D.; RAFFOUL.W.; VETOR.R.; MAZZOLAI.L. Lipedema: A Call to Action.The Obesity Society, Maryland, EUA.p.1-11.2019.

CAMPOS.M.A.A. A Dieta Anti-Inflamatória Estratégica. Editora Clube de Autores, Joinville – SC.p.58-61.2020.

DALTOE.L.; DEMOLINER.F. COVID-19: nutrição e comportamento alimentar no contexto da pandemia. Centro Universitário UNICNEC, Revista Perspectiva em Ciência e Saúde, Osório – RS. v.5.p.9-10.2020.

SILVA.M.C.; RITZMANN.C.I.; BENELI.F.B.; LIMA.F.G.; ATIQUE.G.F.Lipedema: definição, sintomas, diagnóstico e tratamento. Revista Corpus Hippocraticum, UNILAGO - União das Faculdades dos Grandes Lagos, São Jose do Rio Preto / SP. v. 2 n. 1.p.1-8.2020.

ANEXOS

Tabela 1: distribuição de kcal e macronutrientes

Parâmetro	Prescrito
Proteínas totais	123.2g (1.9g/Kg)
Lipideos totais	57.8g (0.9g/Kg)
Carboidratos totais	155.4g (2.3g/Kg)
Calorias totais	1579 Kcal (23.9 Kcal/Kg)
Kcal não proteica / gN	57.9 Kcal

Fonte: Dados coletados pelo autor, 2023.

Tabela 2: distribuição de micronutrientes

Gordura Monoinsaturada	Gordura Poliinsaturada	Gordura Saturada	Gordura Trans	Colesterol	Fibras
15.8 g	4.3 g	11.9 g	0.1 g	650.6 mg	19.2g
Cálcio	Magnésio	Fósforo	Ferro	Sódio	Potássio
640.6 mg	301.9 mg	1475.1 mg	8.3 mg	567.6 mg	2846.5 mg
Cobre	Zinco	Selênio	Vitamina A (RE)	Vitamina A (RAE)	Vitamina B9
0.4	0.4	50.0	000 4	000 0	400.0
3.4 mg	6.4 mg	50.2 mcg	398.4 mcg	322.2 mcg	183.2 mcg
Vitamina B12	Tiamina	Riboflavina	Piridoxina	Niacina	Vitamina C
2.6 mcg 2.6 mcg	0.9 mg	1.2 mg	0.3 mg	51.6 mg	150.6 mg
Vitamina D	Vitamina E	Álcool			_
2.2 mcg	4.7 mg	0.0 g			