

# CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE SOBRE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

SILVEIRA, K. B.<sup>1</sup>; PIRES, P. F. F. <sup>2</sup>

## RESUMO

**Objetivo:** Identificar o conhecimento dos profissionais de saúde em relação a intolerância e alergias alimentares. **Métodos:** Revisão bibliográfica nas bases de dados virtuais. **Resultados:** Os resultados obtidos por meio da pesquisa, demonstram que os profissionais em sua maioria não possuem conhecimentos sobre intolerância e alergias alimentares. **Conclusão:** É importante que os profissionais de saúde se mantenham em atualização constante, para uma adequada avaliação do estado nutricional dos seus pacientes.

**Palavras chave:** Intolerância alimentar. Alergia alimentar. Dieta alimentar de intolerantes X dieta de alérgicos alimentares.

## ABSTRACT

**Objective:** To identify the knowledge of health professionals regarding intolerance and food allergies. **Methods:** Literature review in virtual databases. **Results:** The results obtained through the research show that the majority of professionals do not have knowledge about intolerance and food allergies. **Conclusion:** It is important that health professionals keep themselves constantly updated, for an adequate assessment of the nutritional status of their patients.

**Keywords:** Food intolerance. Food allergy. Intolerant food diet X food allergic diet.

---

<sup>1</sup>Kariane Buchhorn da Silveira. Acadêmica do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade de Apucarana – FAP. Apucarana – Pr. 2020. E-mail: karianebuchhorn@hotmail.com

<sup>2</sup> Patrícia Fernanda Ferreira Pires. Orientadora da pesquisa. Docente Mestre do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade de Apucarana – FAP. Apucarana – Pr. 2020. E-mail: patriciapiresufpr@gmail.com

## **INTRODUÇÃO**

Segundo a Sociedade Brasileira Alergia e Imunologia (ASBAI) 2019, no Brasil, não possui estatísticas oficiais, entretanto, a predominância parece se equiparar à literatura internacional, que demonstra cerca de 8% das crianças com até dois anos de idade e 2% dos adultos sofrem algum tipo de alergia alimentar.

Sabendo-se que mais de 170 alimentos são considerados potencialmente alergênicos, apesar de uma pequena parcela deles ser causadores por um maior número de reações, como: leite, ovo, soja, trigo, amendoim, castanhas, peixes e frutos do mar. Muitas pessoas ainda não sabem a diferença entre intolerância e alergia alimentar. As reações alérgicas ocorrem quando o sistema imunológico reconhece um alimento que contém uma substância que possa fazer mal ao indivíduo.

É certo de que o nutricionista possui um papel fundamental na prevenção de deficiências nutricionais resultantes da retirada do alergênico da dieta, na orientação do paciente – ou responsável – sobre cuidados de consumo (a correta leitura dos rótulos, por exemplo) e na assistência para o diagnóstico correto quando o trabalho ocorre de forma multidisciplinar. Para um melhor atendimento, de qualidade, o profissional deve manter-se bem informado sobre as diversas questões da área.

## **OBJETIVO**

Buscar evidências sobre o conhecimento dos profissionais de saúde em relação a alergias alimentares e intolerâncias alimentares.

## **MÉTODO**

Para o desenvolvimento desta revisão de literatura, foi desenvolvida uma pesquisa bibliográfica. A amostra foi composta por 9 estudos publicados nas bases de dados, foram utilizadas bases de dados desde de 2007 do PubMed, Scielo, Medline, manuais e diretrizes de nutrição, pesquisados no período de março de 2020 a agosto de 2020 abordando o tema intolerância e alergia alimentar. Os critérios de inclusão para a seleção da amostra foram: artigos no idioma português; publicados nos últimos 13 anos;

Com a população de estudo profissionais da saúde; E que apresentaram tema relacionado e relevante à presente revisão bibliográfica. Os critérios de exclusão, pesquisas que a população de estudo não eram profissionais da saúde; E estudos que possuíam texto completo indisponível para consulta.

## **RESULTADO**

Apesar do nutricionista ser o profissional responsável e habilitado para realizar as orientações alimentares e nutricionais, estes por sua vez nem sempre estão em número suficiente para tal tarefa nos serviços de saúde. Ficando muitas vezes as orientações a cargo de outros profissionais da saúde. A partir da análise dos artigos foi possível identificar a existência de erros conceituais na diferenciação da alergia e da intolerância alimentar, diagnóstico e tratamento.

## **CONCLUSÃO**

Por meio desta pesquisa, os resultados obtidos reforçam a real importância dos profissionais de saúde se manterem em constante atualização, objetivando assim sempre ampliar os seus conhecimentos, para uma efetiva e adequada avaliação do estado nutricional ou orientação nutricional dos seus pacientes com alergia e/ou intolerância alimentar. Garantindo assim maior eficiência desses pacientes e dos terapêuticos mais adequados. A falta de conhecimento desses profissionais não acontece somente na concepção e diferenciação da alergia e da intolerância alimentar, mas também pelo diagnóstico e tratamento equivocados, sendo capaz afetar de forma direta a saúde do paciente. É importante a presença do nutricionistas, pois ele é o profissional habilitado para orientar a alimentação e nutrição nos serviços de saúde.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOPATOLOGIA – ASBAI. **Alergia alimentar**. Disponível em: <http://asbai.org.br/alergias-na-infancia-2>. Acesso em: 14 mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

SANTOS AC. A inserção do nutricionista na Estratégia de Saúde da Família: o olhar de diferentes trabalhadores da saúde. **Fam Saúde e Desenvol** 2005; 7(3):257-265;