HIPERTENSÃO ARTERIAL

Orientações Nutricionais

O que é hipertensão arterial?

Hipertensão arterial é o termo médico para pressão alta. É o aumento contínuo da pressão que o sangue aplica às paredes internas das artérias. As artérias transportam sangue do coração para outros órgãos e partes do corpo.

Como verificar a pressão arterial de forma correta?

- Fique em repouso de 3 a 5 minutos;
- Esteja com a bexiga vazia;
- Evite atividade física por 60 minutos;
- Não fume por 30 minutos;
- Sente-se com as pernas descruzadas;
- Não converse durante a verificação;
- Apoie o braço na mesa.

Entendendo os valores da pressão arterial

Pressão sistólica é a pressão produzida nas artérias quando o coração se contrai (no momento de um batimento cardíaco)

Pressão diastólica pressão nas artérias durante o relaxamento do coração entre batimentos cardíacos.

NORMAL	ATENÇÃO	PRESSÃO ALTA
≤120	121-139	≥140
≤80	81-89	≥90

Fonte: Figura elaborada pelo autor.

O que acontece se a pressão arterial não for controlada?

A hipertensão arterial não tratada aumenta a pressão sobre o coração e as artérias, causando danos a diversos órgãos e eleva o risco de você desenvolver doenças graves como:

INFARTO
AVC (derrame)
PERDA DA VISÃO
COMPROMENTIMENTO DOS RINS

ORIENTAÇÕES PARA CONTROLE DA PRESSÃO ARTERIAL

Um estilo de vida saudável depende de:

Suas atitudes e os alimentos que você ingere têm um grande efeito na pressão arterial e na sua saúde em geral.

Uma alimentação variada e equilibrada;

Consuma alimentos integrais, frutas, feijão, soja, lentilha, grão de bico, arroz, farelo de aveia, semente de chia, semente de abóbora.

Inclua na sua alimentação vegetais ricos em potássio, magnésio e fibras, como: brócolis, cenoura, couve, abobrinha, ervilha, batata, espinafre, batata doce e tomate.

Inclua porções de frutas ricas em potássio, magnésio e fibras, como: maçã, damasco, banana, uva, laranja, manga, melão, pêsego, abacaxi, morango e tangerina.

Prefira os alimentos fonte de gorduras poliinsaturada e monoinsaturada, como azeite de oliva, abacate, castanhas, salmão, sardinha - EPA - DHA (ômega 3);

Prefira leites e iogurtes desnatados ou light, queijo branco light, ricota, cottage, requeijão light - fonte de cálcio e proteína, com baixo teor de gordura.

Prefira carnes magras, peixes, frango sem pele, ovos - ATENÇÃO A FORMA DE PREPARO.

Consuma porções moderadas de amêndoas, avelãs, mix de castanhas, nozes, feijão, lentilhas e ervilhas, que são ricas em potássio, magnésio e fibras;

As fibras previnem a constipação intestinal e, conseqüente, diminuem o esforço para evacuar. E para melhorar o papel das fibras é importante o consumo de água, no mínimo 2 litros/dia.

Escolha os alimentos de preparações -
COZIDAS, GRELHADAS, ENSOPADAS ou ASSADAS

ORIENTAÇÕES PARA CONTROLE DA PRESSÃO ARTERIAL

Evite o consumo de condimentos industrializados, alimentos enlatados, em conserva, defumados e muito processados. Na hora de comprar, opte pelas versões com teor de sódio (sal) reduzido ou sem sal.

Evite o consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas e embutidos, como presunto, linguiça, mortadela, salame, paio;

Exclua as gorduras trans, como sorvete, bolo, biscoito recheado;

Evite o consumo excessivo de bebidas alcoólicas - recomendado 10ml dose para as mulheres e 20ml doses para os homens;

Reduza a adição de sal na hora de cozinhar a retire o sal do mesa. Evite temperos industrializados para cozinhar. Prefira temperos naturais como cebola, alho, manjeriço, orégano, alecrim e pimenta, que além de serem alimentos saudáveis reduzem a necessidade de sal - recomendação sódio 2g, ou seja, 5g de cloreto de sódio (equivale a uma colher de café)

Tabagismo - risco de doença cardiovascular total e de infecção pulmonar

Pratique atividade física respeitando seus limites físicos e com auxílio de um profissional!

USO DA CAFEÍNA

recomenda-se que o consumo de café não exceda quantidades baixas a moderadas (≤ 200 mg de cafeína)

Conteúdo de cafeína em bebidas cafeinadas

	Volume (mL)	Cafeína (mg)
Café passado	355	235
Café instantâneo	237	63
Café expresso	30	63
Café descafeinado	237	2
Chá-preto	237	47
Chá-verde	237	28
Chá de camomila	237	0

Adaptado de van Dam RM, Hu FB, Willett WC, 2020.⁴⁴²

COMO MONTAR UM PRATO SAUDÁVEL

50%
Legumes e Vegetais
crus e cozidos

Sobremesa
Fruta

LEGUMES E VEGETAIS

CARBOIDRATOS

PROTEÍNAS

25%

Arroz, macarrão, batata.
De preferência integral.

25%

Proteína animal: carne,
frango, peixe ou ovos.

Proteína vegetal: feijão,
grão de bico, soja ou
lentilha

Fonte: Figura elabora pelo autor.

"A maior transformação não está em fazer uma dieta, mas sim em fazer BOAS ESCOLHAS".

ENTENDENDO OS RÓTULOS ALIMENTARES

Quantidade por porção

Aqui está quanto uma porção de referência possui de cada nutriente.

Por exemplo: em uma porção de 20g, encontramos 94 kcal, 13g de carboidratos, 0,1g de proteínas, 3,7g de gorduras totais e assim por diante.

Nutrientes

Principais nutrientes presentes nos alimentos. São necessários, mas devem seguir um limite de consumo diário.

Lista de ingredientes

Geralmente, fica atrás da embalagem e traz todos os componentes utilizados na preparação do produto. Além disso, traz informações importantes para intolerantes e alérgicos.

A lista de ingredientes está sempre em ordem decrescente de quantidade. Ou seja, os primeiros ingredientes são os que estão em maior quantidade e, os últimos, os que estão em menor quantidade.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 20G (2 BISCOITOS)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)	
Valor energético	94 kcal	5
Carboidratos	13 g	4
Proteínas	0,1 g	0
Gorduras totais	3,7 g	7
Gorduras saturadas	2,2 g	10
Gordura trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	4
Sódio	2,6 mg	0

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** %VD não estabelecida

Ingredientes: Açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, leite em pó, manteiga de cacau, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA-DE-CAJU, CENTEIO, AVELÃ, AVEIA, TRIGO E CEVADA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Porção

É a quantidade de produto que o fabricante usa como referência para os valores da tabela. Nem sempre representa a quantidade total do produto.

Por exemplo: se o peso total desse produto é 60g, essa porção é referente a, apenas, um terço da quantidade total.

O tamanho da porção é baseado na quantidade média daquele alimento que costuma ser consumida de uma só vez.

%VD

O percentual de valores diários indica, em porcentagem, quanto aquela porção contém do total que devemos consumir diariamente daquele nutriente.

Por exemplo: quando ingerimos uma porção de 20g (2 colheres de sopa), consumimos 13g de carboidratos.

Essa quantidade representa 4% do valor diário total de carboidratos que podemos ingerir por dia.

NA PRÁTICA:

Lembre-se que quando você se serve com mais do que o tamanho da porção listada, a quantidade de calorias e nutrientes ingeridos também aumenta. Por exemplo: uma porção de 2 biscoitos desse produto contém 92 calorias e 13 gramas carboidratos. Se você ingerir mais do que uma porção, ou seja, se você ingerir mais de 2 biscoitos, a quantidade de calorias e nutrientes aumentará proporcionalmente.

1 porção = 2 biscoitos

94 kcal
13g de carboidratos
3,7g de gorduras totais

2 porções = 4 biscoitos

188 kcal
26g de carboidratos
7,4g de gorduras totais

3 porções = 6 biscoitos

282 kcal
39g de carboidratos
11,1 g de gorduras totais

ORIENTAÇÕES PARA CONTROLE DA PRESSÃO ARTERIAL

DICAS PARA DORMIR MELHOR

Tenha horário regular de dormir e acordar

Mantenha seu quarto escuro e silencioso

Desconecte-se e desligue a televisão

Não durma com o estômago muito cheio, nem muito vazio.
Faça refeições leves.

Pratique exercício físico regularmente

Tome chá de camomila, melissa ou mulungu

Fonte: Figura elaborada pelo autor.

O primeiro pico da melatonina (hormônio do sono) acontece por volta das 20h, e esse ciclo se repete a cada 2h. Tente dormir no horário mais próximo do primeiro pico.

REFERÊNCIA:

Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial – 2020; Brazilian Guidelines of Hypertension – 2020; Realização: Departamento de Hipertensão Arterial da Sociedade Brasileira de Cardiologia (DHA-SBC), Sociedade Brasileira de Hipertensão (SBH), Sociedade Brasileira de Nefrologia (SBN)

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6ª edição, atual e ampl. - Barueri |São Paulo: Manole, 2020. 741p

Gerência de Vigilância e
Controle de Doenças Não
Transmissíveis
GDANT

EXPEDIENTE

É permitido a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte.

Governador do Estado: Paulo Dantas | Secretário de Estado da Saúde: Gustavo Pontes de Miranda Oliveira | Superintendente de Vigilância em Saúde: Herbert Charles Silva Barros | Gerente de Vigilância e Controle de Doenças Não Transmissíveis: Rita de Cássia Murta de Araújo Rocha | Organização e Elaboração: Laís Donato Barbosa, Camila Conceição Luz Soares | Revisão Técnica: Laís Donato Barbosa | Produção: Equipe técnica da GDANT | Revisão: Rita de Cássia Murta de Araújo Rocha | Diagramação: Laís Donato Barbosa, Camila Conceição Luz Soares.