



Websites de cardiogeriatría

Com o crescimento da população idosa, um maior número de problemas médicos relacionados às patologias dessa faixa vem aumentando substancialmente dentre as quais destacam-se as doenças cardiocirculatórias. Se considerarmos que todo o idoso é potencialmente um coronariopata e que a doença coronária é responsável pela grande maioria dos óbitos após 65 anos, começamos a compreender a importância da cardiogeriatría. Basta navegar por alguns websites para se ter uma dimensão melhor sobre a questão do envelhecimento e das diversas doenças que afetam os idosos.

No Brasil, embora não existam websites voltados exclusivamente para a cardiogeriatría, vale a pena visitar, além dos sites oficiais de

entidades, como a SBGG e a SBC, os seguintes endereços:

www.idademaiores.com.br

www.gerontologia.com.br

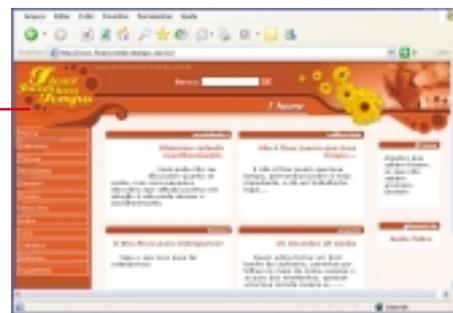
<http://gballone.sites.uol.com.br/geriat/envelhecimento.html>

www.ficarjovemlevatempo.com.br

www.bibli.fae.unicamp.br/GERON/geron.htm

Para obter mais links interessantes, basta acessar: <http://www.sfu.ca/iag/links/member.htm>, que são os links recomendados da Associação Internacional de Gerontologia.

Especificamente sobre cardiogeriatría, vale a pena visitar o website oficial da Society of Geriatric Cardiology, no endereço: www.sgcard.org.



Augusto Uchida



Selo é associado à dietas saudáveis

O Selo de Aprovação da Sociedade Brasileira de Cardiologia foi associado em duas reportagens – uma no jornal o Diário de São Paulo e outra na revista Época – a produtos saudáveis. “Na tentativa de adequar os alimentos industrializados a padrões que ofereçam menor risco para o coração, a SBC criou o Selo de Aprovação da SBC/Funcor”, escreveu a repórter Regiane Monteiro, do Diário.

Segundo o jornal, o Selo é uma espécie de certificação para produtos recomendados como saudáveis para as pessoas que têm ou desejam se prevenir de problemas cardíacos, colesterol, pressão alta, diabetes ou obesidade. A reportagem ainda selecionou e relacionou onze dos produtos que têm o Selo de Aprovação. Na lista do Diário estavam: a margarina Becel, o óleo Purilev da Cargill, o arroz parboilizado Urbano e arroz branco Tio Urbano, o Tonyu da Yakult, o leite Supra Soy da Josapar, os sucos naturais e light da Del Valle, o sal Lebre light da Norsal, o Fibre 1 da Nestlé, o queijo Frescatino da Polenghi, os óleos de canola, girassol, milho, soja e oliva da

Caramuru Alimentos e a aveia Quaker.

O coordenador do Selo, Marcus V. Bolívar Malachias, explicou que uma equipe de profissionais, que inclui cardiologistas e nutricionistas, analisa a composição de cada alimento. “Determinamos os níveis corretos que cada produto pode conter para não ser um risco ao consumidor”, disse Malachias ao jornal.

Na revista Época, uma reportagem de cinco páginas alertava para os perigos do colesterol elevado e indicava dois produtos com o Selo de Aprovação da SBC/Funcor, como forma de prevenir as doenças cardíacas. “É o caso do Creme Vegetal Sadia Vita, lançado no início do ano pela Sadia e que traz o certificado da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). O creme auxilia no controle do colesterol porque tem maior proporção de gordura insaturada e baixo teor de lipídios”, escreveu a revista. Em outro trecho, ressaltou as vantagens de outro produto: “a margarina Becel Pro.Active, também com o Selo SBC, faz sucesso há mais de três anos. Ela age através de fitosteróis que inibem a absorção do colesterol no intestino delgado”.

Workshop do Selo SBC/Funcor

O Workshop do Selo SBC/Funcor foi uma das atividades mais disputadas do 59º Congresso, que discutiu qualidade de vida com temas variados sobre alimentação, dietas da moda, atividade física, consumo de sal e álcool, com auditório lotado e ampla participação do público.

Participaram do Workshop Alexandre Murad, membro do Comitê do Selo, Wille Oigman e Protásio Lemos da Luz, palestrantes.



Foto: Renata Bernardis

(d/e) Miyoko Nakasato, Marcus V. Bolívar Malachias, Nuno Cobra (preparador físico e palestrante), Celso Amodeo e Raimundo M. Nascimento.