RESUMOS COM RESULTADOS 933
RESUMOS DE PROJETOS 945
RELATOS DE EXPERIÊNCIA..... 967
ARTIGOS COMPLETOS (RESUMOS) 973

RESUMOS COM RESULTADOS

ALEITAMENTO MATERNO NA INFÂNCIA E OBESIDADE NA FASE ESCOLAR 934

ANÁLISE DA INGESTÃO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES SUBMETIDOS A UM PROGRAMA DE TRATAMENTO DA OBESIDADE.....935

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE UM DETERMINADO SHAKE EM ESTUDANTES DO SEXO FEMININO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DO OESTE PAULISTA 936

AVALIAÇÃO DO TEOR DE SÓDIO EM BARRAS DE CEREAIS CONVENCIONAIS E LIGHT 937

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CARNE MOÍDA E QUIBE CRÚ COMERCIALIZADOS EM UMA CIDADE DO OESTE PAULISTA 938

EFEITO ANTIOBESOGÊNICO DA CASCA DA BERINJELA EM MODELO ANIMAL DE SÍNDROME METABÓLICA 939

EROSÃO CULTURAL ALIMENTAR, RESÍDUOS SÓLIDOS E ASPECTOS NUTRICIONAIS EM ASSENTAMENTOS DE MARTINÓPOLIS- SP.....940

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES USUÁRIAS DE UMA UBS DE PRESIDENTE PRUDENTE - SP 941

PREVALÊNCIA DA SUBSTITUIÇÃO DA DIETA POR SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO EM ACADEMIAS DE PRESIDENTE VENCESLAU - SP 942

PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS EM CASA DE REPOUSO, EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO OESTE PAULISTA.....943

SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DA CASCA DE LARANJA MELHORA PARÂMETROS DE OBESIDADE EM RATOS. 944

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ALEITAMENTO MATERNO NA INFÂNCIA E OBESIDADE NA FASE ESCOLAR

KARINA MURICI IGARASHI
RACHEL CARNEIRO ZANFOLIN
BIANCA DEPIERI BALMANT

Nos últimos 30 anos houve um aumento significante de obesidade no público infantil e adolescente em ambos os sexos, sendo considerada atualmente como um dos principais desafios de saúde pública do século XXI. Dentre os fatores que promovem o aumento de peso e obesidade estão: o alto consumo de produtos com poucos nutrientes; atividade física insuficiente e o desmame precoce. Estudos sugerem que o aleitamento materno pode atuar como fator protetor contra obesidade na infância e adolescência. Observa-se que o aumento da obesidade na fase escolar é uma estimativa preocupante e um indicador de qualidade de saúde, pois reflete na magnitude do impacto das doenças crônicas não transmissíveis nesses indivíduos no futuro. Considerando a dificuldade do tratamento da obesidade em crianças e adolescentes e o alto índice de insucessos, torna-se fundamental a identificação de estratégias efetivas na sua prevenção, destacando-se o aleitamento materno. Associar o aleitamento materno na infância e o risco de sobrepeso e obesidade em crianças na idade escolar de uma instituição de ensino privado em um município do interior do estado de São Paulo. Foram avaliados 40 escolares entre 11 e 12 anos de idade, estudantes do quinto ano de ensino de uma escola particular de Presidente Prudente. Foi aplicado um questionário com perguntas referentes à gravidez da mãe, amamentação e introdução alimentar nas mães e após foi realizado tomada de medida de peso e altura dos escolares para classificação do estado nutricional através de índice de massa corporal por idade proposto pela OMS. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o protocolo 58220916.3.0000.5515. O excesso de peso foi identificado em metade (n=20) dos escolares. A frequência de excesso de peso nas crianças amamentadas por pelo menos 6 meses foi de 65%, enquanto que naquelas com amamentação inferior a 6 meses, a frequência foi de 30%. Em relação ao inicio da introdução alimentar, observou-se que 55% das crianças iniciaram a introdução alimentar com papa de fruta antes de completarem 6 meses e 57,5% das crianças iniciaram a alimentação complementar de papa salgada aos 6 meses de idade. Neste presente estudo, a amamentação por pelo menos 6 meses não constituiu uma relação significativa com o estado nutricional de sobrepeso da criança, já que as crianças avaliadas apresentaram excesso de peso na fase escolar, mesmo amamentadas por um período de pelo menos 6 meses. A hipótese de que o aleitamento materno teria um efeito protetor contra a obesidade é fraca quando associado a hábitos de vida e alimentares inadequados. Assim, os motivos responsáveis pelo ganho de peso em crianças e adolescentes, estão à introdução precoce de alimentos, o alto consumo de alimentos industrializados e o sedentarismo, portanto a qualidade do padrão alimentar e a atividade física devem ser priorizadas para a prevenção da obesidade infantil. Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ANÁLISE DA INGESTÃO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES SUBMETIDOS A UM PROGRAMA DE TRATAMENTO DA OBESIDADE

CLAUDIA DE CARVALHO BRUNHOLI
BRUNA THAMYRES CICCOTTI SARAIVA

A obesidade é uma doença crônica, inflamatória, que está associada à diversas complicações que comprometem a saúde imediatamente e a longo prazo e atinge cada vez mais adolescentes, dificultando ainda mais o tratamento. Dentre as múltiplas causas, uma das causas é o balanço energético positivo, onde as calorias ingeridas são maiores que as dispendidas e se acumulam continuamente no tecido adiposo. Dessa forma, intervenções que utilizam orientação nutricional e adesão a prática de exercício físico são indispensáveis para redução do excesso de gordura corporal. Dentre os modelos de treinamento, o aeróbio é bastante utilizado, e uma das formas é a intervala, que alterna alta e baixa intensidade nos intervalos, ou até mesmo pausa passiva. A intensidade empregada no exercício pode ser determinante no desfecho induzido por este, e essa modalidade tem demonstrado rápida oxidação lipídica e perda de peso. Analisar a ingestão alimentar de adolescentes submetidos a um programa de tratamento da obesidade. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNESP - Presidente Prudente (1.677.940) e a amostra foi formada por 21 adolescentes de ambos os gêneros (13,67±1,86), com obesidade atestada pelo Índice de Massa Corporal (IMC). Os adolescentes realizaram avaliação de composição corporal, registro alimentar de três dias e teste de esforço máximo para prescrição da intensidade do treinamento. A intervenção foi composta por orientação nutricional semanal e treinamento intervalado de alta intensidade três vezes/semana em esteira ergométrica. O tratamento estatístico foi feito pelo teste de normalidade Kolmogorov Smirnov, apresentação dos dados foi por estatística descritiva com média e desvio padrão e teste t pareado para comparar a ingestão de macro nutrientes pré e pós intervenção. Foi utilizado o software SPSS (versão 20.0) e a significância estatística foi estabelecida em 5%. Após a intervenção, houve redução na ingestão energética diária (p= 0,015), de carboidratos (p= 0,010), lipídios (p= 0,046) e fibras (p= 0,023)). Mudanças no padrão da ingestão alimentar podem ocorrer devido a prática regular de exercício físico moderado e vigoroso devido a melhora nos mecanismos que regulam a fome e a saciedade; Porém a orientação nutricional é uma intervenção específica para promover mudanças na alimentação. Um estudo com 126 adolescentes concluiu que, após orientação nutricional por nove semanas, houve redução na ingestão de alimentos e bebidas hipercalóricas (refrigerantes, sucos processados, salsicha, frituras e batata frita). Quanto a redução na ingestão de fibras, pode ser um desfecho negativo para o tratamento da obesidade. Esses achados sugerem quão limitada é a preferência alimentar dos adolescentes ao consumo de frutas, verduras, legumes, castanhas, peixes e linhaça. Adolescentes obesos apresentaram mudanças na ingestão alimentar após participarem do programa tratamento da obesidade. CAPES CNPq

Pesquisa (ENAPI)

Poster

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Nutrição

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE UM DETERMINADO SHAKE EM ESTUDANTES DO SEXO FEMININO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DO OESTE PAULISTA

VITORIA BERNARDINELLI DA SILVA
RENATA MAYORGA DE MACEDO MÜLLER
MATEUS TRAMONTINI TUNES
ANA LUIZA MOREIRA DA SILVA DIAS
SANDRA CRISTINA GENARO

A busca por resultados imediatos leva à procura por métodos de emagrecimento rápidos, nem sempre confiáveis, que fazem algum mal à saúde. Há um grande número de produtos e serviços prometendo resultados milagrosos, como os da marca Herbalife®, no qual estudos vêm demonstrando sua hepatotoxicidade. Pesquisas dessa natureza são importantes para detectar erros alimentares a fim de orientar uma alimentação equilibrada e perda de peso saudável. Avaliar o consumo do Shake da marca Herbalife® em estudantes do sexo feminino de uma universidade do interior do oeste paulista. Verificar através de questionário a ser aplicado, o consumo de produtos para emagrecimento ou como substituto de refeição; Identificar a frequência e tempo de consumo desses produtos; Avaliar o conhecimento, das entrevistadas, sobre o efeito hepatotóxico dos produtos da marca Herbalife®. Estudo qualiquantitativo, de natureza descritiva, cujos dados foram obtidos mediante contato direto do pesquisador com o sujeito da pesquisa. A população foi composta por 100 universitárias com idade igual ou superior a 18 anos, matriculadas em cursos da área da saúde, pertencentes à Universidade do Oeste Paulista. As universitárias foram abordadas nas dependências da Universidade, fora da sala de aula e responderam a um questionário elaborado pelas pesquisadoras, contendo dados sociodemográficos e questões referentes à utilização de Shake da marca Herbalife®. No final da pesquisa foi entregue um folheto explicativo a respeito de uma alimentação balanceada e encaminhamento para a clínica de nutrição da UNOESTE caso fosse solicitado. Das entrevistadas, 95% eram solteiras; 79% residentes na cidade de Presidente Prudente; 70% cursavam medicina, 29% nutrição e 1% fonoaudiologia. 67% das estudantes já realizaram alguma dieta, sendo que 61% sem orientação profissional. Dentre as que tiveram orientação, 84% foram pelo profissional nutricionista, 15,4% por médico e 7,7% por educador físico. Em relação ao uso de medicação, 15% já fizeram uso para emagrecer e 60% já substituíram alguma refeição por Shake, dos quais, 97,5% eram da Herbalife®. Os produtos mais utilizados da marca Herbalife® eram: 93,1% shake e 24,% sopa. Do total das entrevistadas, 77% conheciam os produtos da Herbalife®, sendo que 30% faziam uso de algum produto da referida marca. Com relação ao conhecimento dos efeitos hepatotóxicos, 67% relataram ter conhecimento. Somente 8% das estudantes disseram possuir problemas de saúde, Em relação à clínica de nutrição, apenas 27% demonstraram interesse. Os resultados revelaram grande um número de estudantes que fazem dieta sem orientação de um profissional nutricionista, substituindo refeições por produtos capazes de prejudicar a saúde, mesmo tendo conhecimento de seus efeitos nocivos. Verifica-se a necessidade de medidas educativas para conscientizar a população a respeito dos efeitos tóxicos dos produtos da Herbalife®, bem como a orientação, para prescrição dietética, por nutricionistas.

Pesquisa (ENAPI)

Poster

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Nutrição

AVALIAÇÃO DO TEOR DE SÓDIO EM BARRAS DE CEREAIS CONVENCIONAIS E LIGHT

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
CLEIMAR PERIN ROHLING
GABRIELA CAROLINE DIAS ASSIS

O perfil de consumo de alimentos vem sendo modificado significativamente nos últimos anos, como também o perfil de doenças na população. O crescente aumento do consumo de alimentos industrializados somado ao estilo de vida moderno e sedentário possibilitou o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, sendo que estas apresentam elevadas quantidades de gorduras, açúcares, sal e sódio em sua composição. Neste contexto, o progressivo aumento do processo industrial e da demanda por alimentos práticos, saborosos e que satisfaçam o apetite momentaneamente até a próxima refeição, vem crescendo por parte dos consumidores e dentre estes produtos temos as barras de cereais que são alimentos que ganham cada vez mais adeptos ao consumo. Diante do exposto denota-se a importância de avaliar as informações apresentadas em rótulos a fim de subsidiar orientações nutricionais mais adequadas à população. Avaliar o teor de sódio em barras de cereais do tipo convencionais e light conforme especificações da embalagem. Foi realizado um estudo descritivo com abordagem quantitativa, com avaliação de rótulos de 30 barras de cereais de diferentes fabricantes com sabores distintos dos tipos light (n=14) e convencionais (n=16) adquiridas pelas próprias pesquisadoras. Verificou-se que 28 barras de cereais (93,34%) apresentaram teor de sódio acima do recomendado pela RDC nº54 de 2012 da ANVISA, 02 unidades light (6,66%) foram classificadas com baixo teor. Não houve nenhuma classificação de barra de cereal com muito baixo teor ou não contém. Em relação às médias em 100g de produto, o tipo light apresentou maior teor (+ 5,85mg) de sódio quando comparado ao tipo convencional. A rotulagem nutricional destes produtos possui muitas falhas, relacionadas à sua forma de apresentação, o que dificulta a compreensão das INC e da informação nutricional básica, por parte dos pesquisadores e do consumidor. A maioria das barras de cereais analisadas (n=28 unidades) apresentou teor de sódio acima do recomendado pela RDCnº54 de 2012 da ANVISA, somente duas unidades light foram classificadas com baixo teor, e não houve classificação de barra de cereal com muito baixo teor ou não contem. Os maiores valores de sódio foram encontrados em produtos de classificação light quando comparadas as médias dos teores de sódio em 100g obtendo-se uma diferença de 5,85mg de sódio a mais nesta versão. Outro fator observado que dificulta a escolha destes alimentos, pode estar relacionado com a dificuldade de leitura e de compreensão dos rótulos. Conclui-se que, a maioria das barras de cereais apresentou teor de sódio considerado acima do valor máximo recomendado pela RDC nº54/2012 e como a rotulagem nutricional destes produtos ainda possui muitas falhas, relacionadas à sua forma de apresentação isso pode dificultar a compreensão da informação nutricional básica, impedindo que o consumidor realize escolhas alimentares adequadas.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CARNE MOÍDA E QUIBE CRÚ COMERCIALIZADOS EM UMA CIDADE DO OESTE PAULISTA

ISABELLE BUENO LAMAS
LETICIA GONÇALVES
OSEMAR LINHARES JUNIOR
LIZZIANE KRETLI WINKELSTROTER ELLER

A carne é um alimento rico em nutrientes e contém características que favorecem o desenvolvimento de micro-organismos patogênicos. Este trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica da carne moída e quibe crú comercializada em uma cidade do Oeste Paulista. Foram coletadas um total de 30 amostras de carne moída e quibe crú de estabelecimentos de Presidente Prudente-SP. Foram realizadas análises para a quantificação de coliformes totais e termotolerantes, aeróbios mesófilos, bolores e leveduras. Foi também aplicado um formulário para cada estabelecimento onde foram observadas condições higiênicas sanitárias e adequações do ambiente para o manuseio da carne. Foi observado contagens para aeróbios mesófilos que ficaram entre 3,9 ±0,01 a 5,43 ± 0,07 log UFC/g. Análise de bolores e leveduras demonstrou um baixo índice de contaminação, sendo que 3 amostras apresentaram resultados abaixo do limite de detecção. As outras amostras apresentaram contagens entre 3,6 ± 0,1 a 4,1 ± 0,1 log UFC/g. Os dados para coliformes totais demonstraram que 10 amostras apresentaram índice máximo de coliformes totais (> 110NMP/g) e apenas 12 amostras apresentaram o menor valor representativo em NMP (< 0,03 NMP/g) para coliformes termotolerantes. Cerca de 50% dos estabelecimentos apresentaram animais ou insetos e 90% dos funcionários não estavam paramentados adequadamente. Não há parâmetro oficial na legislação brasileira para a presença de aeróbios mesofilos, bolores e leveduras e coliformes totais em carne moída, entretanto Faria et al., (2012) demonstra que uma amostra com cerca de 5 log UFC/g de alimento é considerado produtos em condições higiênicas insatisfatórias. Se este valor for 6 log UFC/g, o alimento é considerado inaceitáveis para o consumo direto e acima de 7 log UFC/g o consumo é impróprios. Desta maneira, no presente estudo 11 amostras foram classificadas como condições higiênicas insatisfatórias. Os dados mostraram que 10 amostras apresentaram índice máximo de coliformes totais (> 110NMP/g) demonstrando condições higiênico-sanitárias deficientes o que gera risco a saúde dos consumidores desses produtos. Todas as amostras estavam em conformidade para a presença de coliforme termotolerantes uma vez que a legislação tolera no máximo 104 NMP/g. Entretanto, a presença de coliformes termotolerantes em algumas amostras é alarmante pois indicam contaminação fecal. A ausência de paramentação pelos funcionários e a presença de animais ou insetos está em desacordo com a legislação. Os dados demonstraram que falhas nas condições higiênico-sanitárias pode representar um risco potencial à saúde dos consumidores.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

EFEITO ANTIOBESOGÊNICO DA CASCA DA BERINJELA EM MODELO ANIMAL DE SÍNDROME METABÓLICA

SABRINA ALVES LENQUISTE
OSEMAR LINHARES JUNIOR
RAFAELA GOBO BRUNO
VITÓRIA RIBEIRO PEREIRA
THAIS KARULINE NASCIMENTO
GIOVANA NICOLETE PEREIRA
SABRINA DA SILVA LOPES

A casca de berinjela é conhecida por ser uma fonte de antocianinas, as quais representam uma importante classe de antioxidantes obtidos da dieta, sendo encontradas em flores, folhas e frutos de vegetais, especialmente nos alimentos de coloração avermelhada a negra. O uso de antioxidantes na prevenção e tratamento da obesidade têm sido apontado como uma estratégia positiva de controle dessa patologia e suas comorbidades. Avaliar o efeito da suplementação com extrato aquoso da casca de berinjela (ECB) em ratos magros e com obesidade induzida por dieta. 24 ratos Wistar, machos, divididos em quatro grupos: controle magro (CM) alimentados com dieta comercial para roedores da marca Supralab®; Controle obeso (CO) alimentados com dieta hiperlipídica palatável, composta por dieta comercial adicionada de 17% de gordura vegetal hidrogenada e suplementados com 20% de sacarose na água para beber; berinjela magro (BM) alimentado com dieta CM e suplementados com 1 mL de ECB por dia; e berinjela obeso (BO) alimentados com dieta CO e água com sacarose e suplementados com 1 mL de ECB por dia. O experimento teve duração de 9 semanas. O ECB foi preparado por meio de liquidificação da berinjela em água filtrada, na proporção 1:2 (m / v) e administrado por gavagem diária. O ganho de peso e a ingestão de dieta foram monitorados. O Teste Intraperitoneal de Tolerância à Glucose (iGTT) e o Teste Intraperitoneal de Tolerância à Insulina (KITT) foram realizados na sétima e oitava semana, respectivamente. Ao fim do experimento, os animais foram eutanizados e o fígado, tecido adiposo epididimal (TAE), tecido adiposo mesentérico (TAM) e tecido adiposo retroperitoneal (TAR) foram retirados e pesado. Foi realizado teste T de student entre os grupos CM e CO para confirmar a indução da obesidade e o mesmo teste entre os grupos de grupos e controles suplementados (CM x MS e BM x BO). O ganho de peso total e o peso dos tecidos adiposos (TAE, TAM, TAR) foram estatisticamente maior no grupo CO comparado ao grupo CM, evidenciando a indução da obesidade. O grupo BO apresentou menor ganho de peso total e menor peso de tecidos adiposos, mostrando que a suplementação com o ECB reduziu a adiposidade nos animais obesos suplementados. O iGTT não mostrou diferença significativa entre os grupos experimentais. Os animais do grupo controle obeso desenvolveram resistência à ação da insulina, comprovada pelo KITT, o qual mostrou menor velocidade de decaimento da curva glicêmica para estes animais. Contudo não houve diferença significativa com a suplementação, tanto nos animais magros quanto nos obesos, nos parâmetros de resistência à insulina. A suplementação com ECB reduziu o peso e a adiposidade nos animais experimentais alimentados com dieta obesogênica. Não houve melhora da resistência à insulina com suplementação de ECB. O ECB foi eficiente no controle da obesidade e pode ser usado como aliado na prevenção e tratamento desta patologia e suas comorbidades.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

EROSÃO CULTURAL ALIMENTAR, RESÍDUOS SÓLIDOS E ASPECTOS NUTRICIONAIS EM ASSENTAMENTOS DE MARTINÓPOLIS- SP

MARCIA CARVALHO JANINI
EDILENE MAYUMI MURASHITA TAKENAKA
MAÍRA RODRIGUES ULIANA

O presente estudo justifica- se pelas questões que envolvem meio ambiente no Pontal do Paranapanema, sendo uma delas a instalação de muitos assentamentos rurais nessa região. Estudos interdisciplinares atendem essa demanda da região. A alimentação no meio rural tem enfrentado um processo de erosão cultural alimentar, definida como um processo de abandono de práticas alimentares e como consequência o empobrecimento da dieta dos agricultores e um aumento da geração de resíduos sólidos. identificar os resíduos sólidos gerados e os impactos acarretados nos assentamentos do município de Martinópolis/SP, a partir de novos hábitos de consumo adquiridos com a Erosão Cultural Alimentar, bem como sua interferência nutricional. Trata- se de um estudo exploratório-descritivo, com abordagem qualitativa, realizado nos assentamentos federais da reforma agrária no Município de Martinópolis, SP. Foi adotado o método hipotético-dedutivo. Utilizou-se a observação direta participante, para recolher e registrar fatos da realidade. Os dados foram coletados através de entrevistas estruturadas, com questões abertas e fechadas. Está incluído na Pesquisa de Pós-Graduação do curso de Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da UNOESTE - Universidade do Oeste Paulista. O projeto é tipo PPG/PEIC, sem custos, com protocolo no CPDI 3221, cadastrado na Plataforma Brasil sob no. 56498716.3.0000.5515. A qualidade de vida nessas comunidades é precária em relação ao saneamento básico. São famílias em vulnerabilidade social. Os assentamentos no município de Martinópolis/SP, têm essa característica de abandono das culturas de subsistência na maioria dos lotes legalizados, caracterizando assim o atual modelo agrícola do país. Tal processo o levou a assumir hábitos e práticas alimentares do meio urbano. Os resíduos sólidos gerados, a partir dos novos hábitos adquiridos com a erosão cultural alimentar, estão causando um considerável impacto sócio-ambiental, além do empobrecimento da dieta e consequentemente na saúde dessa população local. Os hábitos alimentares de uma população formam suas identidades sociais. Ao notar os atuais rumos da alimentação, vê-se a importância de entender sua relação com a mudança dos resíduos sólidos e seus impactos no ambiente. A principal contribuição deste é no desenvolvimento do Pontal do Paranapanema. Neste sentido, este ensaio buscou analisar a erosão cultural alimentar que atinge os assentamentos do Município de Martinópolis/SP, a partir da geração de resíduos sólidos, concluindo que está impactando negativamente o meio ambiente. Com relação às informações colhidas foi possível conhecer as mudanças dos hábitos alimentares e da geração de resíduos sólidos dessa população, necessitando de várias ações para a adoção de boas práticas alimentares, de redução na geração de resíduos, bem como sua destinação adequada, minimizando assim os efeitos negativos ao meio ambiente e melhorando a saúde desses agricultores e seus familiares.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES USUÁRIAS DE UMA UBS DE PRESIDENTE PRUDENTE - SP

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
LORRAINE APARECIDA BIAZZI
KHATRINE LORENA SCAPIN LIMA

As transformações ocorridas na saúde da população nos últimos tempos vêm sendo promovida pela transição epidemiológica na qual ocorre a substituição de doenças transmissíveis por doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Essas mudanças são acompanhadas de um processo de transição nutricional que se caracteriza pela diminuição progressiva da desnutrição e um aumento significativo da obesidade, em especial nas mulheres. Identificar o estado nutricional de mulheres que frequentam um grupo de educação em saúde e levantar o risco para o desenvolvimento de doenças metabólicas e o risco coronariano. Estudo é do tipo observacional, descritivo e transversal no qual a população alvo foi composta por 17 mulheres com idade entre 30 e 69 anos participantes do grupo de educação em saúde para qualidade de vida na UBS. Após as pesquisadoras explicarem o motivo da pesquisa e assinatura do TCLE foi realizada entrevista individual e avaliação antropométrica. Os resultados desta pesquisa apontam que 88,23% (n= 15) das mulheres apresentam IMC acima da normalidade, sendo que destas 52,94% (n=9) apresentavam sobrepeso e 35,29% (n=6) apresentavam algum grau de obesidade e apenas 11,76% (n=2) estavam eutróficas. A maioria das mulheres 94,11% (n=16) apresentou risco muito elevado para complicações metabólicas. O risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares foi encontrado em 58,82% (n=10) das mulheres avaliadas, e 70,58% (n=12) das mulheres apresentavam risco coronariano elevado. Esses dados quando analisados em conjunto, indicam uma situação de preocupação com a saúde das integrantes do grupo. Avaliar e conhecer o estado nutricional de uma pessoa ou de uma determinada população são estratégias importantes para a produção de informações e análises da situação de saúde, ampliando o conhecimento e facilitando sua aplicação no processo de tomada de decisões que possibilite a criação de políticas e programas de nutrição que alcancem as necessidades dos diversos segmentos da população realmente em risco, adaptando os serviços de saúde às novas realidades, principalmente com relação ao avanço do excesso de peso, bem como, das doenças associadas. A partir das informações obtidas na pesquisa, recomenda-se o constante desenvolvimento de ações de intervenção e prevenção para o controle de DCNT, por meio de educação alimentar e nutricional, estimulando a busca por uma alimentação saudável de acordo com hábitos alimentares e condições socioeconômicas e culturais das usuárias da Unidade Básica de Saúde.

Pesquisa (ENAPI)

Poster

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

PREVALÊNCIA DA SUBSTITUIÇÃO DA DIETA POR SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO EM ACADEMIAS DE PRESIDENTE VENCESLAU - SP

LUCIANE DE SOUZA ROMERO
JOÃO VICTOR PARDINI PEREIRA

Nutrição e atividade física têm importante relação pois através de uma nutrição adequada pode-se melhorar o rendimento (PEREIRA; CABRAL, 2007) Mais pessoas tem buscado a redução de gordura e um corpo perfeito em pouco tempo, optando por utilizar suplementos (ARAÚJO; NAVARRO, 2008) O mercado de suplementos oferece produtos para melhora da recuperação, hipertrofia, redução da massa gorda (ALMEIDA et all, 2009) A dieta não deve ser substituída pelos suplementos e sim ser aliada a uma alimentação individualizada e adequada (FREITAS et all, 2013) Muitas pessoas usam erroneamente os suplementos alimentares sem saber sua dosagem correta e sua função até substituindo a dieta normal por suplementos, fato que pode trazer riscos à saúde Avaliar a prevalência da substituição da dieta por suplementos alimentares por praticantes de musculação em uma academia de Presidente Venceslau - SP Estudo avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Unoeste sob o número 3518/16 Estudo realizado com 50 participantes que responderam questionário de múltipla escolha analisando sexo predominante, quem orientou o consumo dos suplementos, se já foi orientado por nutricionista, objetivo do uso e quem substitui a dieta normal por suplementos Verificou-se que 52% (n=26) são do sexo feminino, sendo predominante a utilização no sexo masculino, totalizando 85,8% (n=7). O instrutor é quem mais orientou ao consumo 44,7% (n=22) dos entrevistados e 90% (n=45) não faziam a troca da dieta por suplementos Entre os participantes da pesquisa a maioria ainda não faz uso de suplementos sendo que a maior parte dos que utilizam é do sexo masculino. O baixo consumo de suplemento alimentar pelas mulheres pode ser justificado pelo fato das mesmas terem receio de atingir um grau elevado de hipertrofia. Já o sexo masculino tem como objetivo atingir um grau elevado de hipertrofia, explicando assim o predomínio de consumo de suplemento pelo sexo masculino. O instrutor é quem mais orientou o consumo de suplementos nutricionais entre os dos entrevistados e apenas 9,5% (n=4) consumiram suplementos alimentares a partir de orientação de um nutricionista. Tal fato é preocupante, pois o nutricionista é o profissional apto a estar indicando os suplementos a serem consumidos. A hipótese, de o instrutor estar indicando tal suplemento e que o mesmo tem contato direto com os frequentadores da musculação, criando um vínculo. O objetivo mais citado para utilização foi de aumento de massa muscular, o que pode ser justificado já que os que mais utilizam são os homens e desde a antiguidade a busca pelo culto ao corpo perfeito é predominante entre os homens e isso permanece nos dias atuais O uso de suplementos em academias tem sido cada vez maior e tem sido prescrito por profissionais não qualificados para tal. É importante conscientizar os frequentadores de academias sobre a importância de uma alimentação equilibrada e a prescrição de suplementos somente quando necessário e feita por profissional apto.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS EM CASA DE REPOUSO, EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO OESTE PAULISTA

DAYANE DOS SANTOS MARCELO
ISABELLA TAKEHARA BRANCO
SANDRA CRISTINA GENARO

O processo de senescência traz consigo diversas mudanças relacionadas às alterações fisiológicas, psicológicas e comportamentais, possibilitando o desenvolvimento de uma síndrome geriátrica chamada sarcopenia. De caráter multifatorial, caracteriza-se por perda progressiva e generalizada da massa muscular, com prejuízos de função, ocasionada pelo desequilíbrio entre degradação e síntese proteica. O presente estudo torna-se relevante em razão do elevado índice de sarcopenia decorrente ao processo de senescência, comprovada através da redução da mobilidade e funcionalidade. Identificar a prevalência da sarcopenia em idosos institucionalizados em uma casa de repouso. Este estudo foi aprovado pelos comitês de ética em pesquisa sob os seguintes protocolos: CEP: 3706, CAAE: 65608117.7.0000.5515. Trata-se de um estudo do tipo observacional, descritivo, com delineamento transversal de análise quantitativa, realizado em 30 idosos de ambos os sexos, ? 60 anos, com capacidade de deambulação, com ou sem aditamento. A população amostral foi escolhida de forma não probabilística, porém por conveniência, pois se trata de idosos residentes em uma Instituição de Longa Permanência (ILPI) de um município do interior do Estado de São Paulo. Foram excluídos os que possuíam incapacidade física e/ou mental em realizar os testes solicitados. Os incluídos foram submetidos a um questionário de seis pontuações, denominado SARC-F + CP traduzido ao português. Sua composição foi baseada em cinco questões respondidas pelo individuo ou responsável (funcionário da ILPI), sendo que uma delas refere-se à medição da circunferência da panturrilha (CP). Para a análise dos dados, criou-se um banco de dados e os resultados apresentados em forma de gráfico de setores. De acordo com instrumento utilizado para verificação de sarcopenia, dos 30 idosos participantes do estudo, 43,33% apresentaram sinais sugestivos de sarcopenia. Vários são os métodos para diagnosticar sarcopenia. No presente estudo foi utilizado o instrumento SARC-F+CP por ser um método simples, prático, barato e sem possibilidade de causar danos à integridade dos participantes. Observando os valores encontrados, quase 50% dos idosos do estudo apresentaram sinais sugestivos de sarcopenia. Idosos são mais vulneráveis ao estado nutricional, possibilitando o surgimento de um quadro sarcopênico, causando intensa degradação muscular, implicando na funcionalidade e mobilidade, aumentando riscos de quedas, fraturas, incapacidade, dependência, hospitalizações recorrentes e mortalidade. É de fundamental importância a aplicação constante de instrumentos de avaliação nutricional em ILP para identificar alterações do estado nutricional, bem como carências nutricionais em idosos. Este procedimento permitiria intervenções precoces contribuindo para evitar o surgimento da sarcopenia nessa população.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DA CASCA DE LARANJA MELHORA PARÂMETROS DE OBESIDADE EM RATOS.

SABRINA ALVES LENQUISTE
FILIPE LOPES SAKAMOTO
CARLA MAYUMI CASSIANO ISHII
BRUNA OTTOBONI TAVARES ROCHA
HELEN ALVES DOS SANTOS
GABRIELLA BARELLA

Com o intuito de desenvolver estratégias para combate da obesidade e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), diferentes alimentos fonte têm sido testados. A casca de laranja é uma ótima fonte de fibras e polifenóis alimentares. Alguns benefícios da saúde foram atribuídos a esses compostos bioativos, como melhora o perfil lipídico e os efeitos hipoglicêmicos Avaliar os efeitos da suplementação com uma farinha da casca de laranja em parâmetros relacionados à obesidade em animais experimentais eutróficos e obesos. 24 ratos Wistar, machos, foram divididos em quatro grupos: controle normal (CN) alimentado com dieta comercial para roedores da marca Supralab®; Dieta de cafeteria (controle obeso - CO) composta por uma mistura de dieta comercial, biscoito doce tipo maisena, amendoim crú e chocolate (na proporção 3: 2: 2: 1); Magro suplementado (MS) alimentado com dieta CN suplementada com 2% de FCL; e obesos suplementados (OS) alimentados com dieta CO suplementada com 2% de FCL por 9 semanas. O ganho de peso foi monitorado uma vez na semana e a ingestão de dieta a cada dois dias. O Teste Intraperitoneal de Tolerância à Glucose (iGTT) e o Teste Intraperitoneal de Tolerância à Insulina (KITT) foram realizados na sétima e oitava semanas experimentais, respectivamente. Após 9 semanas de experimento, os animais foram anestesiados, eutanasiados e os tecidos hepático e adiposo foram retirados e pesados. O sangue dos animais foi coletado em tubos com gel separador e centrifugados para separação do soro. Os níveis séricos de glicose, triglicerídeos, cholesterol total, as frações de cholesterol LDL e HDL, e as enzimas AST e ALT foram mensuradas por meio de kits comerciais. Realizamos o teste estatístico T de student entre os grupos CN e CO para confirmar a indução da obesidade e o mesmo teste entre os grupos controles e suplementados (CN x MS e CO x OS). A ingestão de dieta, ganho de peso e ALT, não foram diferentes entre os grupos. O peso dos tecidos adiposos (epididimal, mesentérico e retroperitoneal), colesterol total, HDL, LDL, glicose e enzima AST foram maiores no grupo CO em comparação com o grupo CN, confirmando a indução da obesidade. O nível de AST foi menor nos grupos suplementados (MS e OS) em comparação com controles. O grupo OS apresentou menor peso de tecido adiposo epididimal, menor peso do fígado e níveis de LDL mais baixos que o grupo CO. O iGTT não foi diferente entre os grupos, mas a velocidade de decaimento da curva glicêmica no KITT foi menor no grupo CO. Muito além do peso corporal, a distribuição de gordura visceral é um parâmetro de grande importância na obesidade e foi modulado positivamente pela suplementação. A maior velocidade de decaimento da curva de glicemia apresentada no ITT mostra uma possível melhora na sensibilidade a insulina do grupo OS em relação ao CO. A suplementação com FCL melhorou o perfil lipídico e a resistência à insulina em ratos obesos e pode ser utilizada como aliada na prevenção e tratamento da obesidade. FAPESP

RESUMOS DE PROJETOS

ANÁLISE CENTESIMAL E SENSORIAL DE UM SORVETE À BASE DE EXTRATO DE SOJA E ABACATE 946

ANÁLISE DE DADOS DAS AÇÕES EXTENSIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DOS MUTIRÕES DA SAÚDE DO ANO DE 2016 947

ASSOCIAÇÃO ENTRE SARCOPENIA, CAPACIDADE FUNCIONAL E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS 948

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO AQUOSO DA CASCA DE BERINGELA EM RATOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA E SUPLEMENTADOS COM FRUTOSE. 949

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE CEBOLA ROXA EM RATOS COM OBESIDADE INDUZIDA POR DIETA. 950

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE VINHO E BEBIDA FERMENTADA DE JABUTICABA. 951

"COMO ESTÁ SUA ALIMENTAÇÃO? 952

CONHECIMENTO MATERNO SOBRE AMAMENTAÇÃO E MOTIVOS AUTO-REFERIDOS POR MÃES SOBRE O DESMAME PRECOCE 953

CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES APÓS CÂNCER DE MAMA 954

CONSUMO DE SUPLEMENTOS POR ALUNOS DE ACADEMIAS EM PRESIDENTE PRUDENTE-SP.....955

CORRELAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES COM A CARCINOGÊNESE COLORRETAL 956

DECLÍNIO COGNITIVO E SUA ASSOCIAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS 957

EDUCAÇÃO E SAÚDE: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL 958

EFEITOS DO CONSUMO DO ÓLEO DE COCO NO PERFIL LIPÍDICO E NA MORFOLOGIA DA AORTA DE CAMUNDONGOS SWISS.....959

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS NA ADMISSÃO E ALTA HOSPITALAR DE UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE 960

ESTADO NUTRICIONAL E ASPECTOS DIETÉTICOS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN 961

ESTADO NUTRICIONAL E FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE DEFICIENTES VISUAIS DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA 962

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE COCO NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CAMUNDONGOS SWISS.....963

PERFIL ALIMENTAR DE PACIENTES COM LITÍASE RENAL DE UMA CIDADE DO OESTE PAULISTA 964

PERFIL NUTRICIONAL E CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA.....965

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COMERCIALIZADAS SUPERMERCADOS E FEIRAS DE PRESIDENTE PRUDENTE (SP) 966

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ANÁLISE CENTESIMAL E SENSORIAL DE UM SORVETE À BASE DE EXTRATO DE SOJA E ABACATE

BEATRIZ DE OLIVEIRA MAZETTO
CARLA ESPINDOLA RODRIGUES
SABRINA ALVES LENQUISTE
BIANCA DEPIERI BALMANT

É denominado intolerância alimentar qualquer reação anormal do organismo por meio da ingestão desse alimento ou substância, causado por organismos não imunológicos. A intolerância a lactose é um tipo de intolerância alimentar causada pela diminuição da capacidade do organismo de decompor a lactose, resultando na diminuição da atividade de enzima lactase no intestino delgado. A retirada de produtos lácteos da dieta de pacientes portadores de má digestão da lactose pode levar a complicações nutricionais. Por isso se faz importante desenvolver produtos isento de lactose para pessoas com intolerância e sensibilidade à lactose. A ascensão de um mercado com uma grande variedade de produtos destinados a intolerantes a lactose associado à procura por uma alimentação saudável, faz com que indivíduos busquem alimentos que tragam bem-estar tanto físico quanto ajudam a prevenir ou até combater as doenças. Entre estes alimentos estão os fabricados à base de soja e abacate, por serem um alimento funcional de origem vegetal com elevado teor de proteínas, sais minerais e vitaminas e que, associados a um sorvete de alto valor nutricional torna-se uma sobremesa agradável que contribui para uma alimentação saudável. Desenvolver um sorvete isento de lactose e com menor teor de gordura saturada e sem gordura trans, para pessoas com intolerância e sensibilidade à lactose. Será desenvolvido um sorvete isento de lactose e com menor teor de gordura saturada e sem gordura trans, para pessoas com intolerância e sensibilidade à lactose, utilizando extrato de soja e abacate. Serão propostos três sabores para o sorvete (chocolate, baunilha e abacate) e seguirão um fluxograma para preparação. O mesmo passará por uma análise físico-química e um teste de aceitação com 30 degustadores a fim de se avaliar as características sensoriais do sorvete isento de lactose. Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE.

Extensão (ENAEXT) UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral Nutrição

ANÁLISE DE DADOS DAS AÇÕES EXTENSIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DOS MUTIRÕES DA SAÚDE DO ANO DE 2016

LUCIANE DE SOUZA ROMERO
MARILDA MOREIRA DA SILVA

A obesidade é um importante problema de saúde pública da atualidade, fato que tem levado a Organização Mundial da Saúde a qualifica-la como epidemia (CAMPOS; LEITE; ALMEIDA, 2007), destacando-a no cenário epidemiológico mundial tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento, onde antes predominava a desnutrição (ENES; SLATER, 2010). No Brasil, pesquisas mostram que as prevalências de excesso de peso e obesidade aumentaram na população diferentimente entre os sexos (GIGANTE; MOURA; VASCONCELOS, 2009). A obesidade é definida como o acúmulo excessivo de gordura no organismo e está inter-relacionada direta ou indiretamente (CABRERA; JACOB FILHO, 2001), com algumas outras situações patológicas como doenças cardiovasculares, hipertensão, condições associadas com resistência à insulina, diabetes, alguns tipos de câncer e doença da vesícula, dislipidemia, apnéia do sono, osteoartrite, gota, sendo que o crescente aumento na prevalência de obesidade, bem como de outros fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como inatividade física, tabagismo, pressão e colesterol elevados são responsáveis por grande parcela dos gastos em saúde (TAVARES; NUNES; SANTOS, 2009). Por outro lado, tem sido observada na literatura uma significativa redução na prevalência da Desnutrição Energético-Proteica em diversas partes do mundo, incluindo o Brasil, porém, a Desnutrição ainda se configura como importante problema saúde pública (SAWAYA, 2006). A dieta deve ser suficiente para manter, repor e fazer uma reserva nutricional adequada para o organismo e para tanto, deve ser elaborada e acompanhada por um profissional nutricionista (OLIVEIRA; TORRES; VIEIRA, 2008). O trabalho visa buscar soluções futuras para os maiores problemas nutricionais verificados através da análise dos dados obtidos nas ações extensivas de nutrição. O trabalho teve o objetivo de verificar a saúde nutricional dos indivíduos atendidos nos Programa Mutirão da Saúde e Cidadania no ano de 2016. O projeto de extensão está cadastrado na Coordenadoria de Ações Extensivas Gerais da UNOESTE, sob o número 03979/2016, com o nome Educação e Avaliação Nutricional como Instrumento de Informação e Promoção à Saúde dos Participantes do Programa Mutirão da Saúde e Cidadania. É desenvolvido sem custos adicionais ou órgão de fomento. O grupo analisado foi composto por 228 indivíduos, sendo 154 do sexo masculino e 174 do sexo feminino, abrangendo uma faixa etária a partir de 12 anos de idade que compareceram e se interessaram pela avaliação feita pelo curso de Nutrição nos Mutirões da Saúde e Cidadania no ano de 2016 em bairros da cidade de Presidente Prudente e cidades da região. Foram coletados nome, idade, sexo, peso e altura e em seguida foram calculados pelos alunos do curso de Nutrição o peso ideal, Índice de Massa Corpórea (IMC) pela fórmula: massa corporal(kg)/estatura(m)^2 e inserida a classificação nutricional de cada pessoa. Cada indivíduo atendido recebeu uma orientação nutricional.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ASSOCIAÇÃO ENTRE SARCOPENIA, CAPACIDADE FUNCIONAL E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS

KATELEEN DE LIMA ALCANTARA
MARIA BEATRIZ DA SILVA CANHIN
BIANCA DEPIERI BALMANT

A sarcopenia é definida como uma síndrome geriátrica caracterizada pela diminuição generalizada e gradual de massa e força muscular, comprometendo à funcionalidade do idoso. O estado nutricional é afetado diretamente pelo envelhecimento e tanto o baixo peso quanto o excesso de peso, podem estar relacionados à capacidade funcional reduzida, sendo que esta diminuição é o fator de risco mais significativo para a dependência, institucionalização, mortalidade e a utilização de recursos de saúde e sociais na população idosa. O estado nutricional depauperado e capacidade funcional reduzida associado ao envelhecimento geram alterações na composição corporal, principalmente elevação de gordura corpórea e depleção de massa muscular. Considerando essa temática atual, vê-se a necessidade de identificar a sarcopenia em idosos hospitalizados e sua associação com a capacidade funcional e estado nutricional com finalidade de subsidiar a elaboração de estratégias que auxiliem os serviços de saúde e a equipe de profissionais, no que se refere ao planejamento e à implementação da assistência ao idoso hospitalizado. Investigar a associação entre sarcopenia, capacidade funcional e estado nutricional em idosos hospitalizados. Será aplicado o questionário semiestruturado SARC-F para identificação da sarcopenia, a mini avaliação nutricional na versão reduzida (MAN-SF) para análise do estado nutricional e a escala de avaliação da capacidade funcional Katz, em 80 idosos internados no Hospital Regional de Presidente Prudente (HR-PP). Os dados quantitativos serão analisados por meio da estatística simples e descritiva e os valores serão apresentados em media +/- de desvio padrão e valores percentuais. Será aplicado também métodos estatísticos específicos, identificando a intensidade e a direção da correlação entre as variáveis. Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO AQUOSO DA CASCA DE BERINGELA EM RATOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA E SUPLEMENTADOS COM FRUTOSE.

RAFAELA GOBO BRUNO
STHEFANY REGIANE DA SILVA
PRISCILA CAMPOS LOPES
OSEMAR LINHARES JUNIOR
ELIANE SZUCS DOS SANTOS
SABRINA ALVES LENQUISTE

A casca de berinjela é conhecida por ser uma fonte de antocianinas, as quais representam uma importante classe de antioxidantes obtidos da dieta, sendo encontradas em flores, folhas e frutos de vegetais, especialmente nos alimentos de coloração avermelhada a negra. Usada há séculos na medicina popular para reduzir o colesterol e melhorar a glicemia, a casca de berinjela pode ser um aliado na prevenção e tratamento de doenças mediadas pela obesidade e que se relacionam com estresse oxidativo. O objetivo do presente trabalho é caracterizar quimicamente e determinar o potencial antioxidante in vitro do extrato aquoso da casca de berinjela (ECB) (Solanum melongena), bem como determinar a capacidade antioxidante deste mesmo extrato em ratos alimentados com dieta hiperlipídica palatável e água suplementada com frutose. O ECB será preparado por meio de liquidificação da casca de berinjela com água, na proporção de 1:2 (água: casca de berinjela). Será determinada a concentração de fenólicos totais, flavonoides e antocianinas no ECB, por métodos colorimétricos. O potencial antioxidante do extrato será avaliado por meio de testes FRAP e ABTS+, os quais medem os radicais íon ferro e hidroxila, respectivamente. O ensaio biológico será desenvolvido com 32 ratos machos Wistar, alimentados com dieta padrão ou hipercalórica e hiperlipidica palatável (DHP), além da suplementação com frutose a 20% na água de beber dos animais dos grupos obeso. Os animais serão randomizados nos seguintes grupos: grupo controle magro (CM), grupo controle obeso (CO), grupo berinjela magro (BM), grupo berinjela obeso (BO). Os grupos suplementados receberão diariamente o ECB, por meio de gavage, enquanto os grupos controle receberão gavagem com placebo (água). O extrato para gavage será preparado diariamente, no momento do procedimento, para evitar oxidação. O experimento terá duração de 59 dias. Serão avaliados: consumo de dieta e água, ganho de peso e capacidade antioxidante (FRAP e MDA) no plasma e fígado dos animais. Os resultados serão apresentados como média ± DP. Será utilizado o teste de T Student's, com significância de 0,5, para analisar as diferenças entre os grupos controle e suplementados. UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Nutrição

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE CEBOLA ROXA EM RATOS COM OBESIDADE INDUZIDA POR DIETA.

PRISCILA CAMPOS LOPES
STHEFANY REGIANE DA SILVA
OSEMAR LINHARES JUNIOR
SABRINA ALVES LENQUISTE

Os flavonoides representam a principal classe de antioxidantes obtidos a partir da dieta, sendo encontrados em flores, folhas e frutos de vegetais, especialmente os de coloração avermelhada. A cebola roxa é conhecida por ser uma importante fonte do flavonóide quercetina. Nesse sentido, alimentos fontes de quercetina, como a cebola roxa, devem ser estudados e avaliados quanto a seus efeitos benéficos como uma forma de busca de alternativas naturais ao combate de doenças mediadas pelo estresse oxidativo e obesidade. O presente projeto de pesquisa tem por objetivo caracterizar quimicamente e determinar o potencial antioxidante in vitro do extrato aquoso de cebola roxa (Allium cepa), bem como determinar a capacidade antioxidante deste mesmo extrato em ratos com obesidade induzida por dieta. Será determinada a concentração de fenólicos totais, flavonoides e antocianinas no extrato aquoso de cebola roxa. O potencial antioxidante do extrato será avaliado por meio de testes FRAP e ABTS. O ensaio biológico será desenvolvido com 32 ratos machos Wistar, alimentados com dieta padrão ou hipercalórica e hiperlipidica palatável (DHP), além da suplementação com frutose a 20% na água de beber dos animais dos grupos obeso. Os animais serão randomizados nos seguintes grupos: grupo controle magro (CM), grupo controle obeso (CO), grupo cebola roxa magro (CRM), grupo cebola roxa obeso (CRO). Os grupos suplementados receberão diariamente o extrato aquoso de cebola roxa, por meio de gavage, enquanto os grupos controle receberão gavagem com placebo (água). O experimento terá duração de 59 dias. Serão avaliados: consumo de dieta e água, ganho de peso e capacidade antioxidante (FRAP e MDA) no plasma e fígado dos animais. Os resultados serão apresentados como média ± DP. Será utilizado o teste de T Student's, com significância de 0,5, para analisar as diferenças entre os grupos controle e suplementados. UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE VINHO E BEBIDA FERMENTADA DE JABUTICABA.

SABRINA ALVES LENQUISTE
POLIANA DELICOLI PORTES
BRUNO LUIS NASCIMENTO DOS SANTOS
BRUNA OTTOBONI TAVARES ROCHA

As antocianinas são compostos fenólicos pertencentes à família dos flavonoides e são responsáveis pela coloração que vai do azul ao vermelho em flores, folhas e frutas e, portanto, também estão presentes nos vinhos tintos. Além de sua capacidade colorífica as antocianinas apresentam efeitos biológicos com benefícios à saúde humana. Ressaltando-se a importância da uva e da jabuticaba como fontes de compostos fenólicos e considerando-se que a extração alcoólica, como ocorre na produção de vinhos, aumenta o potencial bioativo desses alimentos. O objetivo do presente trabalho é delinear o fluxograma de produção e avaliar o potencial antioxidante de vinhos de uva e jabuticaba obtidos artesanalmente. As jabuticabas da variedade Sabará e as uvas da variedade Niagara serão adquiridas na Cia Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP) de Presidente Prudente. O fluxograma de obtenção dos vinhos artesanais será determinado usando-se como ponto de partida uma receita de fabricação de vinhos utilizada no laboratório de análise de alimentos da UNOESTE, a qual será adaptada para obtenção de vinhos de qualidade e sabor adequados. As determinações serão realizadas em triplicata. Os resultados serão apresentados como média ± desvio-padrão entre todas as aferições. Será realizado teste de correlação entre a concentração de fenólicos, flavonoides e antocianinas totais e o potencial antioxidante, por meio dos ensaios ABTS e FRAP. O consumo de vinhos como fonte de antioxidantes pode ser um grande aliado no combate ao dano oxidativo, tendo em vista que tal bebida é bem aceita devido às suas características organolépticas, associando-se aos efeitos terapêuticos.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

"COMO ESTÁ SUA ALIMENTAÇÃO?

MARIANA NEVES SOARES
LORRAYNE DOS SANTOS BEZERRA
MARIA CLARA GONCALVES SIQUEIRA
ALINE DAYANE SILVA DE SOUZA
LAÍS DA CRUZ MAEKAWA
ISADORA CORDEIRO TROMBIM
SANDRA CRISTINA GENARO

A urbanização e modernização foram responsáveis pelo processo de transição nutricional, pelo qual o mundo está passando, caracterizado pela redução da subnutrição e aumento da prevalência de excesso de peso e obesidade. As mudanças de padrões alimentares e do estilo de vida, substituindo alimentos tradicionais como: cereais, raízes e tubérculos; por alimentos industrializados ricos em açúcares e gorduras; bem como diminuição de atividade física, tem contribuído para essas alterações. Essas mudanças foram responsáveis por desencadear o aumento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como doenças cardiovasculares, diabetes e hipertensão arterial. Com esse trabalho, pode-se observar o perfil alimentar da população local para tomada de medidas educativas no combate a DCNT. Analisar o perfil alimentar da população de Presidente Prudente ESPECÍFICOS: -Verificar a qualidade dos alimentos mais consumidos; -Verificar a quantidade do consumo de Frutas, Legumes e Verduras; -Relacionar a qualidade da alimentação da população com fatores de risco para doenças. -Desenvolver atividades de orientações que visam promoção de alimentação saudável; -Incentivar os alunos a apresentarem propostas de intervenção nutricional; -Capacitar os alunos a desenvolverem atividades de orientação nutricional à população-alvo; -Treinar alunos a desenvolver ações educativas de alimentação e nutrição de forma a atuarem como facilitadores do processo de educação em saúde. O projeto foi desenvolvido pelos alunos do 5º termo do Curso de Nutrição matriculados na matéria de Dietoterapia I. Após serem capacitados para a atividade, aplicaram o teste desenvolvido e validado pelo Ministério da Saúde, "Como está sua Alimentação" em 10 indivíduos transeuntes nas vias públicas da cidade de Presidente Prudente, escolhidos aleatoriamente, com idade superior a 18 anos. Após terem sidos abordados, foram esclarecidos, referente à pesquisa. Os que concordaram em participar assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido e em seguida responderam ao teste aplicado pelos alunos. Após o teste, o aluno somou os resultados, apresentou ao entrevistado e orientou-o com relação à promoção de uma alimentação e estilo de vida saudáveis, encaminhando-o à Clínica de Nutrição da UNOESTE, caso desejasse.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

CONHECIMENTO MATERNO SOBRE AMAMENTAÇÃO E MOTIVOS AUTO-REFERIDOS POR MÃES SOBRE O DESMAME PRECOCE

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
CRISTIANE NOVAIS SANCHES
HIASMIN RIBEIRO RODRIGUES BOTELHO
LIGIA LALA BRIGATTO

O aleitamento materno é a principal forma de alimentar o recém-nascido e é cientificamente comprovado que esta prática possui benefícios nutricionais, imunológicos e emocionais, além de ter efeito positivo para a saúde da criança ao qual envolve seu crescimento e desenvolvimento. No entanto, diversos fatores podem influenciar esta prática como a necessidade de voltar a trabalhar, o stress, a falta de conhecimento sobre a importância do aleitamento materno, as propagandas de formas diferenciadas de leites industrializados, os mitos e crenças relacionados ao aleitamento, fissuras mamilares e falta de preparo de profissionais para orientar as mães quanto à amamentação são ocasionando o desmame precoce. Diante do exposto, acredita-se na relevância do tema a fim de para proporcionar o conhecimento sobre a importância do aleitamento materno exclusivo por parte das mães, bem como, dos determinantes que levam ao desmame precoce e dos alimentos ofertados a criança neste contexto, a fim de subsidiar ações do profissional nutricionista e de outros profissionais da saúde comprometidos com a saúde infantil, em benefício da amamentação e da redução do desmame precoce na sociedade. Objetivo geral: Verificar o conhecimento das mães sobre o aleitamento materno e analisar os motivos auto referidos por mães acerca do desmame precoce, bem como quais alimentos são introduzidos no desmame. Objetivos específicos: levantar o conhecimento das mães sobre a importância do aleitamento materno, identificar o perfil das mães que interrompem o aleitamento materno exclusivo precocemente, verificar os motivos auto referidos por mães sobre o desmame precoce e identificar os alimentos oferecidos nos casos de desmame precoce. Trata-se de um estudo do tipo observacional, descritivo e transversal cadastrado na plataforma Brasil sob o CAEE 72629317.8.0000.5515.Serão convidadas a participar da pesquisa, mães de crianças de 7 a 24 meses que estão ou não amamentando, usuárias de Estratégias de Saúde da Família (ESF) e Unidade Básica de Saúde (UBS) da cidade de Presidente Prudente. As mulheres serão abordadas nas ESF e UBS, onde as pesquisadoras esclarecerão o motivo da pesquisa, e realizarão a entrevista após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a coleta dos dados será aplicado um questionário que apresenta 15 questões o qual será preenchido pelas pesquisadoras por meio de entrevista individual. Neste questionário consta a coleta de dados como: idade, profissão, nível de escolaridade e socioeconômico da mãe; levantamento do conhecimento dessas mulheres em relação a importância do leite materno, fatores que possam ter levado ao desmame precoce e identificação de alimentos oferecidos nos casos de desmame precoce. O dados encontrados serão analisados por meio de estatística descritiva simples.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES APÓS CÂNCER DE MAMA

TERESA NACCARATO PIFFER
MARIANE HERCOLINO QUINTANA
PRISCILA CAMPOS LOPES
SANDRA CRISTINA GENARO

O câncer de mama é o segundo tipo de câncer mais frequente no mundo, com 1,38 milhões de novos casos e 458 mil mortes por ano. Os fatores de risco incluem idade avançada, exposição prolongada aos hormônios femininos (estrogênio e progesterona associados), história familiar, mutação genética. Estão também mais propensos a desenvolver a doença, mulheres que não tiveram filhos ou tiveram o primeiro após os 35 anos de idade, não amamentaram, as que menstruaram muito cedo e entraram tardiamente na menopausa; além do excesso de peso. Pesquisas têm demonstrado que dieta hipercalórica; consumo de carnes processadas e carne vermelha em excesso também são responsáveis para o desenvolvimento deste tipo de câncer. Como alguns fatores de risco podem ser modificáveis, justifica-se este trabalho na intenção de orientar as mulheres, que já tiveram câncer de mama, a uma alimentação saudável e prática regular de atividade física para que possam prevenir recidivas relacionadas aos fatores modificáveis. Geral Avaliar o consumo alimentar de mulheres após o câncer de mama. Específicos Apontar o consumo de alimentos considerados fatores de risco; Verificar o consumo de alimentos considerados fatores de proteção; Avaliar o estado nutricional de acordo com o índice de massa corpórea (IMC). Estudo observacional, descritivo com delineamento transversal de análise qualiquantitativa, desenvolvido na sede do grupo de apoio às mulheres com câncer de mama "Amigas do Peito", da cidade de Presidente Prudente, SP. A população alvo deste estudo consta de 30 mulheres (acima de 18 anos) que tiveram câncer de mama a qual foram convidadas para participar da pesquisa. Foi analisado o IMC (índice de massa corpórea) dessas mulheres, aplicado um questionário de identificação, referente aos dados sociodemográfico das participantes, bem como um questionário de frequência alimentar - QFA (Adaptado de RIBEIRO et al., 2006) para verificar o perfil alimentar dessas mulheres. Como os resultados ainda estão sendo avaliados, para análise quantitativa, os dados sofrerão testes estatísticos após tabulação, utilizando o programa Microsoft Office Exel®. Serão realizadas avaliações de concordância, análises de regressão e tendências, comparações entre proporções, médias e medianas, conforme a natureza dos dados. Para análise qualitativa, os dados serão agrupados, sintetizados e utilizados em discussão comparativa com a literatura.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

CONSUMO DE SUPLEMENTOS POR ALUNOS DE ACADEMIAS EM PRESIDENTE PRUDENTE-SP

GUILHERME DE ARAUJO TURCO
LUCAS COLNAGO AMARAL
LUCI MARA MIURA YAMADA

Os Suplementos alimentares surgiram há algumas décadas, com o intuito de suprir as necessidades nutricionais em indivíduos que não conseguiam somente com a dieta. Nos dias atuais o grande apelo do marketing influencia no consumo destes produtos, o que pode levar ao uso indevido. (FAYH et al. 2013). Suplementos alimentares são produtos constituídos por fontes concentradas de substâncias tais como vitaminas, minerais, fibras, proteínas, aminoácidos, ácidos graxos, ervas e extratos, probióticos, bem como outras substâncias, incluindo aminoácidos, enzimas, carotenoides, fitoesteróis, entre outras. (SBAN). São classificados em ergogênicos e repositores (LANCHA JR. 2008). Os suplementos podem trazer benefícios para atletas ou praticantes de atividade física, desde que usados corretamente e acompanhado por profissionais capacitados. Aliar os suplementos a dieta e não substituir o alimento por suplementos. (MARQUES, 2006). O número de frequentadores de academias vem aumentando.Além da preocupação com a qualidade de vida, grande parte dos frequentadores pratica exercícios físicos com fins estéticos, impostos pelos padrões de beleza introduzidos pela mídia e sociedade. A busca pelo corpo perfeito aumenta ainda mais dentro das academias. (FERRAZ et al 2015). Esse contexto favorece o uso de suplementos. Sendo jovens os usuários mais frequentes, pois acreditam que são eficazes para proporcionar resultados mais rápidos. O consumo muitas vezes é indiscriminado, não existe uma informação fidedigna e a ausência de um nutricionista ou médico especializado para orientá-los é comum ou frequente (JOST, POLL. 2016). Justifica-se para conhecer qual o consumo de suplementos nutricionais por frequentadores de academias, quais os tipos utilizados, quem são os responsáveis pela indicação e os motivos para a sua utilização, a fim de colaborar com a ampliação de pesquisas neste âmbito para promover conhecimento adequado para os consumidores. O objetivo deste trabalho é avaliar o consumo de suplementos entre frequentadores de academias em Presidente-Prudente. Trata-se de um estudo transversal tendo analise descritiva, com base de dados adquiridos por meio desta pesquisa. A amostra será formada por 50 indivíduos, escolhidos aleatoriamente e praticantes de atividade física de academias de Presidente Prudente - SP. Após o aceite formal em participar da pesquisa, responderão um questionário semi-estruturado, elaborado especificamente para este estudo, onde pesquisaremos se há o consumo de suplementos alimentares, quais os tipos consumidos, com qual finalidade e quem os indicou. A privacidade dos entrevistados será mantida, pois não exigirá identificação. No entanto, antes de responderem o questionário, assinarão um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, consentindo a realização do trabalho.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

CORRELAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES COM A CARCINOGÊNESE COLORRETAL

BRENA RODRIGUES
DYENNE JAYNE DOS SANTOS MELO
NADIA CARINA PINHEIRO
BIANCA DEPIERI BALMANT

Dentre os tipos de câncer mais incidentes, destaca-se o câncer colorretal (CCR), por acometer aproximadamente um milhão de pessoas por ano. Os fatores de risco do CCR são variados, incluindo história familiar, doenças inflamatórias e medicamentos. Fatores modificáveis como o excesso de peso corporal, baixo nível de atividade física, fatores dietéticos, bebida alcoólica e tabagismo também podem estar envolvidos na etiologia desta neoplasia. Há varias evidências da importância da alimentação nos estágios da iniciação, promoção e propagação do CCR. Assim, é de suma importância conhecer a influência dos hábitos alimentares na carcinogênese do CCR, de forma que medidas dietéticas de intervenção possam contribuir para uma ação preventiva. Investigar a correlação de hábitos alimentares no desenvolvimento de câncer colorretal. Será realizado antropometria (peso, altura e circunferência da cintura) para verificação do estado nutricional através do índice de massa corporal e aplicado um questionário de frequência do consumo alimentar em 50 pacientes diagnosticados com CCR, em fase pré-operatória, internados na Clínica Cirúrgica (CC) do Hospital Regional de Presidente Prudente (HR-PP). A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o protocolo 69847617.0.0000.5515. Universidade do Oeste Paulisra - UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

DECLÍNIO COGNITIVO E SUA ASSOCIAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS

KAREN JEANINE CARDOSO ARAUJO
RAQUEL CAROLINE BRASERO DA COSTA
BIANCA DEPIERI BALMANT

Um dos maiores desafios atuais da saúde pública tem sido o envelhecimento da população, já que a busca por serviços de saúde e as internações hospitalares ocorrem com maior frequência e com um período maior, comparada a outras faixas etárias. A prevalência da desnutrição em idosos hospitalizados varia de 20% a 50%, onde pacientes podem já ser internados com desnutrição ou desenvolvem após a internação. Existem diversos aspectos que intervêm diretamente na desnutrição hospitalar, como a aprovação da dieta, patologia, inapetência, ausência do paladar, incapacidade da ingestão de alimentos ou má-absorção, o próprio ambiente hospitalar e até mesmo quadros demências. Sabe-se que uma das prováveis circunstâncias do declínio cognitivo é o envelhecimento. Só no Brasil, estima-se que entre 5 a 30% dos idosos apresentam quadros demenciais. Associar o estado nutricional com o estado cognitivo de idosos internados em um hospital do interior do estado de São Paulo. Estudo transversal, com análise descritiva, que será realizado com 80 idosos internados no Hospital Regional de Presidente Prudente (HR-PP). A amostra do estudo será consecutiva, não probabilística, constituída por idosos, de ambos os sexos. Será aplicado a Mini Avaliação Nutricional (MAN) e o Mini Exame do Estado Mental (MEEM) e colhido medidas antropométricas como peso, altura e circunferência da panturrilha. Os dados quantitativos serão analisados por meio da estatística simples e descritiva e os valores serão apresentados em media +/- de desvio padrão e valores percentuais. Será aplicado também métodos estatísticos específicos, identificando a intensidade e a direção da correlação entre as variáveis. Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

EDUCAÇÃO E SAÚDE: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL

ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA
ANA PAULA CORREIA DA SILVA
LOYANNE FERREIRA
CAIO FELIPE LOPES LIMA
MARCIELLE DOS SANTOS SILVA
GLEICY FERNANDA SOARES SAMPAIO
CAMILA ELIZABETE ALMEIDA DE SOUZA

Atualmente no mundo cerca de 41 milhões de crianças menores de cinco anos apresentam sobrepeso ou obesidade. Na faixa entre cinco e nove anos, a obesidade atinge 15% das crianças brasileiras, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Neste sentido é de extrema importância que identificar comportamentos alimentares e o nível de atividade física das crianças para então, organizar e desenvolver ações de orientação e prevenção direcionadas ao público infantil. Nestes sentido, o intuito deste projeto é: Identificar hábitos de alimentação saudável e nível de atividade física das crianças matriculadas no ensino fundamental I, em uma escola da cidade de Presidente Prudente. Para coleta de informações sobre hábitos alimentares e atividades físicas serão utilizados: o Questionário de Alimentação do Dia Anterior (QUADA) e o Questionário de Atividade Física do Dia Anterior (QUAFDA) que são indicados para avaliar, respectivamente, comportamento alimentar e atividade física de crianças de sete a dez anos. As análises serão categorizadas e posteriormente analisadas por estatística simples. Ao final, pretendem-se apresentar ao núcleo escolar, pais e cuidadores das crianças envolvidas no projeto, os resultados deste estudo, objetivando possíveis adequações nos comportamentos dos hábitos alimentares associados à prática de exercícios físicos das crianças em idade escolar.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

EFEITOS DO CONSUMO DO ÓLEO DE COCO NO PERFIL LIPÍDICO E NA MORFOLOGIA DA AORTA DE CAMUNDONGOS SWISS

BÁRBARA DE OLIVEIRA GHIZZI
NATHÁLIA BARBOSA DE ARAÚJO
SANDRA CRISTINA GENARO
WILSON ROMERO NAKAGAKI

Há um crescente interesse nos benefícios promovidos por alimentos funcionais, tal como o óleo de coco (OC). Este tem sido muito consumido com o propósito de combater a obesidade, sendo até rotulado como um "alimento milagroso". O OC é extraído a partir de uma palmeira (Cocos nucifera L.) e é composto por mais de 80% de ácidos graxos saturados de cadeia média, dentre eles o caprílico, o láurico e o mirístico. Enquanto alguns estudos mostraram efeitos benéficos do OC na oxidação de gordura, na ingestão de alimentos, no metabolismo ósseo e na promoção da saúde do coração, outros demonstraram resultados negativos no perfil lipídico, na organização dos componentes da matriz extracelular da aorta de ratos obesos e resultados conflitantes nas taxas metabólicas e na redução da saciedade e da gordura corporal. Esta contradição pode estar ocorrendo em função das diferentes doses utilizadas em cada pesquisa, nas quais a maioria está acima da dose mínima recomendada para o uso humano, que quando convertida para ratos e camundongos é de 1,42ml/Kg de massa corporal. Neste contexto e diante do grande consumo deste alimento, é interessante analisar como a frequência de uso e como o tempo de suplementação semanal poderiam influenciar alguns tecidos biológicos. O objetivo será analisar os efeitos no perfil lipídico e na morfologia da aorta de camundongos após o consumo de OC por uma, três e cinco vezes por semana. Serão utilizados 40 camundongos da linhagem Swiss com 45 dias de vida. Todos os animais receberão dieta padrão e água, sendo divididos em 4 grupos (10 por grupo): grupo controle (não serão suplementados com OC); grupo OC-1X (receberão OC apenas um dia da semana); grupo OC-3X (receberão OC três dias da semana); grupo OC-5X (receberão OC cinco dias da semana). Os animais dos grupos OC-1X, OC-3X e OC-5X receberão a mesma quantidade diária de OC (dose de 1,42mL/Kg) por gavagem durante 42 dias. Após este período de experimentação, os animais serão sacrificados e serão determinados os níveis séricos de triglicerídeos e de colesterol e de suas frações (HDL, LDL e total) por meio de técnica bioquímica, sendo calculado o índice aterogênico, e também será avaliada a morfologia da aorta através de técnica histológica. Os dados serão analisados por meio da Análise de Variância de 1 via (ANOVA - One Way), seguido pelo teste de Tukey. Se não houver distribuição normal dos dados, será utilizado o teste não-paramétrico de Kruskal-Wallis. O nível de significância utilizado será de 5%.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS NA ADMISSÃO E ALTA HOSPITALAR DE UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE

BARBARA APARECIDA DA SILVA COSTACURTI
NATÁLIA DOS REIS MORENO
BIANCA DEPIERI BALMANT

O estado nutricional depauperado do idoso, principalmente quando evidenciado pela perda de massa corporal magra, está associado ao aumento no tempo de hospitalização e na morbimortalidade. A identificação da desnutrição na admissão hospitalar é decorrente de causas externas advindas do ambiente domiciliar, porém no período posterior pode estar relacionada a um deficiente aporte de nutrientes durante o tratamento. Embora nas duas situações a desnutrição é reconhecida como fator de risco para morbidade e letalidade de idosos, a caracterização do perfil nutricional com ênfase na desnutrição intra-hospitalar no idoso pode permitir a análise dos riscos de comorbidades graves a esta população. Comparar o estado nutricional de pacientes idosos na admissão e alta hospitalar de um hospital de alta complexidade do Oeste Paulista. A população de estudo será composta por 50 indivíduos, de ambos os sexos, com idade acima de 60 anos internados em um hospital de alta complexidade no interior do estado de São Paulo, onde será aplicada a Mini Avaliação Nutricional (MNA) até 72 horas do período de internação e no momento de alta hospitalar desses pacientes. Os dados quantitativos serão analisados por meio da estatística simples e descritiva e os valores serão apresentados em media +/- de desvio padrão e valores percentuais. Será aplicado também métodos estatísticos específicos, identificando a intensidade e a direção da correlação entre as variáveis. Universidade do Oeste Paulista

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ESTADO NUTRICIONAL E ASPECTOS DIETÉTICOS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN

MONIQUE STEPHANIE PIOVAN RIBEIRO
THAYNA SOUZA NEVES
BIANCA DEPIERI BALMANT

A Síndrome de Down (SD) tem como perfil antropométrico o ganho excessivo de peso, levando a futuros comprometimentos da saúde dos indivíduos. Entretanto, o excesso de peso das crianças sindrômicas pode não estar somente relacionado à alteração cromossômica, mas também ao hábito alimentar (alto consumo de carboidrato simples e alimentos ricos em gordura) e estilo de vida sedentário que os mesmos podem possuir. Acredita-se que essas crianças e adolescentes, estão cercados de hábitos alimentares inadequados que muitas vezes passam despercebidos ou são estimulados pelos pais e/ou escola. Reconhecer o perfil nutricional poderá permitir a análise dos riscos de comorbidades a esta população, e intervir de maneira significativa para redução destes agravos. Avaliar o estado nutricional e aspectos dietéticos de portadores de Síndrome de Down, entre 7 a 18 anos, vinculados a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Presidente Prudente. Será avaliado o estado nutricional e aspectos dietéticos de portadores de Síndrome de Down, entre 7 a 18 anos, vinculados a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Presidente Prudente. A amostra será composta por 20 crianças e adolescente, sendo que para avaliação do estado nutricional será realizado medidas antropométricas (peso e altura) e verificado a composição corporal através da bioimpedância. Para avaliação de hábitos alimentares será aplicado um questionário de frequência alimentar. Os dados quantitativos serão analisados por meio da estatística simples e descritiva e os valores serão apresentados em media +/- de desvio padrão e valores percentuais. Será aplicado também métodos estatísticos específicos, identificando a intensidade e a direção da correlação entre as variáveis. Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ESTADO NUTRICIONAL E FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE DEFICIENTES VISUAIS DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
LORAINE DE CARVALHO MARGUTTI
JAILINE GASPARI DA SILVA
SUZANA CELESTE ALVES SANTOS

Atualmente, verifica-se que avanços científicos e tecnológicos exercem muita influência sobre o estilo de vida das pessoas, induzindo cada vez mais à inatividade física e adoção de hábitos de vida inadequados, e esse quadro pode ser agravado quando envolve indivíduos com deficiência visual, pois a falta de acessibilidade, de profissionais capacitados e o preconceito podem contribuir para esta situação. Neste contexto, sabendo que o aspecto nutricional é relevante para o desempenho da qualidade de vida na promoção da saúde e prevenção de algumas doenças na população, se faz relevante o conhecimento e a avaliação do estado nutricional e da qualidade da alimentação de pessoas com deficiência visual o qual poderá auxiliar na elaboração de intervenções de nutrição para manter ou melhorar tanto as condições de saúde como o bem-estar, favorecendo, dessa neste sentido, o aumento da qualidade de vida desses indivíduos. Além de que, realizar uma analise de qualidade de vida em deficientes visuais contribui numa perspectiva de uma sociedade inclusiva. Identificar o estado nutricional e a frequência alimentar dos deficientes visuais que frequentam uma associação filantrópica e relacionar com o risco de desenvolvimento de doenças metabólicas e o risco coronariano. Trata-se de um estudo do tipo observacional e transversal no qual serão convidados para participar da pesquisa, 40 adultos de ambos os sexos, assistidos participantes da Associação Filantrópica de Proteção aos Cegos da cidade de Presidente Prudente, SP. Será realizada avaliação antropométrica e entrevista individual com aplicação de questionário de frequência alimentar que será preenchido pelas pesquisadoras no qual serão coletados os seguintes dados: identificação com nome, sexo, idade, data de nascimento, dados antropométricos peso, altura, circunferência da cintura (CC) e do quadril (CQ) a partir dos quais subsidiaram os cálculos de índice de massa corporal (IMC) e da razão cintura-quadril (RCQ), também serão colhidos dados referentes à doenças auto referidas, características da deficiência visual (nascença - gestacional, congênita, adquirida), mudanças no hábito alimentar e a frequência de consumo dos alimentos.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE COCO NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CAMUNDONGOS SWISS

ANA CAROLINE JORGE
MARIANA BARROS YAMADA
WILSON ROMERO NAKAGAKI
SANDRA CRISTINA GENARO

Considerada uma Doença Crônica Não Transmissível, a obesidade é responsável por diversas alterações metabólicas e funcionais, inclusive óbito. Porém, há indícios de que o principal motivo da maioria das pessoas que buscam a perda de peso seja de ordem estética, esquecendo-se da necessidade fundamental, que é a saúde. A crescente procura por dietas "milagrosas" podem trazer consequências prejudiciais ao organismo humano, pois são constituídas de comportamentos alimentares não usuais. Um dos produtos que vem ganhando cada vez mais destaque para tratamento da obesidade é o óleo de coco. Vários são os benefícios de sua utilização, como seu efeito termogênico contribuindo para redução da circunferência abdominal. Contudo, alguns estudos apresentam resultados contrários à perda de peso, demonstrando que a utilização rotineira de óleo de coco resulta em um ganho de peso devido ao seu alto teor calórico. Como há carência de evidências científicas que comprovem os efeitos da ingestão do óleo de coco e tendo em visa a larga utilização deste produto na alimentação de indivíduos que buscam a perda de peso, justifica-se a necessidade de estudos para avaliar o efeito do óleo de coco na composição corporal e na adiposidade abdominal. Para tanto, será utilizado um modelo experimental capaz de reproduzir, em curto prazo, essas alterações decorrentes do consumo dietético. Geral: Avaliar o efeito do óleo de coco extra virgem na composição corporal de camundongos Swiss. Específicos Quantificar a variação de peso dos animais; Analisar a composição corporal do animal utilizando o índice de massa corpórea (IMC) e índice de LEE; Pesar o fígado e a gordura retroperitoneal dos animais; Avaliar a morfologia do fígado. Serão utilizados 40 Camundongos da linhagem Swiss, machos, com aproximadamente 45 dias de vida. Estes animais serão distribuídos aleatoriamente em 4 grupos experimentais (n=10) cujos grupos serão divididos em Grupo Controle: os animais receberão ração balanceada comercial e água ad libitum. Grupo Óleo de Coco: receberão ração balanceada comercial, água ad libitum e 1,42 mL/kg de óleo de coco, 1 vez por semana. Grupo Óleo de Coco: receberão ração balanceada comercial, água ad libitum e 1,42 mL/kg de óleo de coco, 3 vezes por semana. Grupo Óleo de Coco: receberão ração balanceada comercial, água ad libitum e 1,42 mL/kg de óleo de coco, 5 vezes por semana. Serão analisados os índices de Lee e IMC, pesados o fígado e a gordura retroperitoneal e será analisada a morfologia do fígado. Empregar-se-á análise de variância (ANOVA) One Way para rejeição da hipótese de nulidade. Na presença de significância, será procedida a análise de contraste entre as médias aplicando-se os testes a posteriori de Tukey. Se não houver distribuição normal dos dados, será utilizado um teste não paramétrico como o teste de Kruskal-Wallis. Em todas as análises será empregado o nível de significância com p ? 0,05.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

PERFIL ALIMENTAR DE PACIENTES COM LITÍASE RENAL DE UMA CIDADE DO OESTE PAULISTA

VITÓRIA MENDES SANCHES
DAYANE YURI CORAÇA TOGAVA
SANDRA CRISTINA GENARO

Cerca de 10% da população Brasileira apresenta litíase renal, uma doença comum causada pela cristalização de sais minerais presentes na urina. O aumento dos casos pode ser justificado por decorrência de fatores externos associados à predisposição genética de alguns indivíduos, no qual a alimentação é um dos fatores de risco. Avaliar os hábitos alimentares, bem como presença de fatores alimentares litogênicos, dos pacientes com litíase renal através de um questionário do consumo de frequência alimentar (QFA). Projeto cadastrado no CAPI através do Protocolo: 3878 . Estudo observacional, descritivo, com delineamento transversal de análise qualiquantitativa, que será realizado em 30 pacientes de ambos os sexos, moradores da cidade de Presidente Prudente, SP e com idade igual ou superior a 19 anos. A população amostral será escolhida de forma não probabilística, porém por conveniência, pois serão pacientes portadores de litíase renal de uma clínica de urologia da referida cidade. A pesquisa será efetuada entre os meses de agosto, setembro e outubro de 2017 no qual as pesquisadoras selecionarão os prontuários dos pacientes portadores de litíase renal, anotando os nomes e telefones para entrarem em contato. Será então efetuado um questionário de identificação, referente aos dados do paciente e posteriormente, aplicado o questionário de frequência alimentar (QFA) para verificar o perfil alimentar dos pacientes portadores de litíase renal. Para análise do QFA, os alimentos/porções serão separados em litogênicos e anti litogênicos, conforme a literatura. Será considerando com alto consumo aquele alimento/preparação que for consumido mais do que duas vezes ao dia, referente a porções de tamanho maior ou igual à porção média. Embora o Questionário de Frequência Alimentar possa ser preenchido pelo próprio pesquisado, será preenchido pelas pesquisadoras para que se obtenha uma coleta de informações com menor possibilidade de equívocos. Para a análise dos dados será criado um banco de dados. Para análise de normalidade dos dados será utilizado teste de Shapiro Wilk, já para análises de correlação será utilizado teste de Pearson ou Spearman de acordo com a normalidade dos dados. O nível de significância utilizado será de 5%. O software utilizado será BioEstat, versão 5.0.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

PERFIL NUTRICIONAL E CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
GISLAINE CARLA DOS SANTOS
ALINE LEANDRO DE SOUZA
CRISTILENE DA SILVA BRITO
BRUNA GONÇALVES ORBOLATO

A alimentação é fundamental para garantir em qualquer fase da vida, o completo desenvolvimento físico, mental, emocional e social do indivíduo. O consumo de alimentos contribui tanto para o estado de saúde quanto de doença, pois, quando a alimentação é adequada, ou seja, em quantidades e qualidades suficientes possibilita que o corpo desempenhe as funções necessárias e exerça a manutenção adequada para um bom estado de saúde, por outro lado, o consumo inadequado de alimentos, tanto para o excesso quanto para a insuficiência pode acarretar danos ao ser humano. Nas ultimas décadas, crianças na fase escolar, compreendida entre sete e dez anos de idade estão cada vez mais apresentando desequilíbrios nutricionais, devido às mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira. O estado nutricional, caracterizado pelo balanço entre a necessidade e a oferta de nutrientes, está intimamente ligado à saúde da criança, influenciando seu processo de crescimen¬to e evolução clínica. Neste sentido, a promoção de hábitos ali¬mentares saudáveis deve ser enfatizada durante a infância para que permaneçam ao longo da vida promovendo um estilo de vida saudá¬vel ao qual envolve a formação de hábitos alimentares adequados mediante o conhecimento em nutrição por estratégias de educação nutricional que possam motivar escolhas alimentares benéficas à saúde. Geral: Analisar o perfil nutricional e o conhecimento sobre alimentação saudável de escolares de um município do interior paulista. Especificos: Caracterizar a população de estudo segundo gênero, idade e estado nutricional; Investigar os hábitos alimentares dos escolares;Verificar a procedência e a qualidade dos alimentos consumidos no intervalo escolar;Identificar o conhecimento dos escolares sobre hábitos alimentares saudáveis. Estudo de característica do tipo observacional, descritivo e transversal e será realizado em unidades escolares de Presidente Prudente com escolares de seis a onze anos. Serão aplicados dois instrumentos para coleta dos dados, mediante entrevista realizada pelas pesquisadoras. O primeiro questionário refere-se à ao instrumento para avaliação nutricional com dados gerais (idade, sexo, data de nascimento e nome da escola); dados sobre a avaliação antropométrica (peso e estatura) a partir dos quais subsidiaram os cálculos de índice de massa corporal (IMC) e a classificação do estado nutricional com base nas curvas percentilares específicas para o sexo e idade. O segundo questionário de avaliação refere-se ao instrumento para avaliação do conhecimento nutricional baseado no conhecimento dos escolares sobre alimentação saudável. As entrevistas serão realizadas na própria unidade escolar em dias pré-agendados com a instituição. Para a análise dos dados será criado um banco de dados para a realização de estatística descritiva simples com variações relativas e absolutas com bases nos padrões de referencias com a finalidade de caracterizar a população estudada. UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COMERCIALIZADAS SUPERMERCADOS E FEIRAS DE PRESIDENTE PRUDENTE (SP)

SABRINA ALVES LENQUISTE
LUANA THIEMI YAGUINUMA
DANIÉLLY APARECIDA DA SILVA

Produtos Minimamente Processados (PMP) caracterizam-se por passarem por alteração fisica, porem mantém seu estado fresco, podendo ser hortaliça, fruta ou legume. Condições adequadas de sanitização, processamento e distribuição, além de manter os aspectos sensoriais, favorecem a diminuição dos riscos microbiológicos. Assim como o aumento na procura de tais produtos, devido a sua praticidade de consumo, é crescente o relato de infecções e intoxicações alimentares associadas ao consumo de frutas e hortaliças minimamente processadas, o que tem despertado o interesse de agências regulatórias e institutos de defesa dos direitos dos consumidores. Nesse sentido, o presente projeto tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de hortaliças minimamente processadas comercializadas em supermercados e feiras-livres da cidade de Presidente Prudente, SP. Serão analisadas amostras de cenoura, vagem e abóbora cabotiá minimamente processadas adquiridas em quatro supermercados e três feiras-livres da cidade de Presidente Prudente - SP. As hortaliças serão compradas e mantidas refrigeradas até o momento das análises. Serão determinados os microrganismos indicadores da classe dos mesófilos totais e psicrotrófilos, além de Staphylococcus aureus, por meio de técnicas específicas de plaqueamento em superfície. Será realizada a comparação da qualidade microbiológica dos produtos obtidos nos supermercados e nas feiras-livres, de modo a orientar o consumidor sobre escolhas alimentares seguras. Os resultados serão apresentados como médias e desvio padrão das Unidades Formadoras de Colônia (UFC/g) e serão submetidos a análise de variância ANOVA, seguida de teste de comparação das médias Duncan, com significância de 5%.

RELATOS DE EXPERIÊNCIA

A IMPORTÂNCIA DO ALUNO MONITOR NA DISCIPLINA DE ANATOMIA HUMANA 968

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E A PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA: O CAMINHO À PREVENÇÃO A OBESIDADE INFANTIL 969

EXPERIÊNCIA VIVENCIADA COMO OUVINTE NA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA PRESIDENTE PRUDENTE (LANEPP).....970

FORMAÇÃO ACADÊMICA ESTIMULADA COM MONITORIAS 971

PROJETO INTEGRADOR: NUTRIÇÃO DA TEORIA À PRÁTICA 972

Ensino (ENAENS)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

A IMPORTÂNCIA DO ALUNO MONITOR NA DISCIPLINA DE ANATOMIA HUMANA

ERICA YUMI ITO
GUSTAVO ESTEVAM NÓBREGA THOMAZ
CRISTIANE NEVES ALESSI PISSULIN

A Anatomia Humana é uma disciplina básica e essencial em toda grade curricular nos cursos da área da saúde. Tamanha exigência e complexidade, faz com que, no início, os discentes ingressantes tenham dificuldades tanto no aprendizado como na forma de estudo. Para que isso seja solucionado, os alunos que já cursaram a disciplina e se destacaram, podem ingressar no programa de Monitoria oferecido pelo curso. A Monitoria aproxima o aluno monitor da prática docente, colocando em prática todo conhecimento, conseguindo até aprofundar o conhecimento nos conteúdos abordados. O monitor estará ativo neste processo, solucionando dúvidas frequentes dos alunos, auxiliando nas atividades práticas das peças anatômicas, tendo proximidade até para discutir sobre as vivências dentro do curso. O objetivo deste relato de experiência foi demonstrar a importância do aluno monitor para os discentes ingressantes durante início do processo de ensino aprendizagem dos principais sistemas corporais e manuseio das peças anatômicas na disciplina de Anatomia Humana I. A monitoria nos proporcionou uma grande experiência para vida pessoal e profissional, desde todo processo de seleção até as atividades desenvolvidas, estimulando o trabalho em grupo. O ensino junto ao docente e aos alunos monitorados aumentaram nosso conhecimento intelectual e social, revelando novos horizontes para nossa vida acadêmica e profissional. Unoeste Trata-se de um estudo de relato de experiência, de vivência na monitoria da disciplina de Anatomia Humana I, na graduação do Curso de Nutrição da Universidade do oeste Paulista (UNOESTE) de Presidente Prudente - SP. A disciplina de Anatomia Humana I trabalha com aulas teóricas e práticas, e os alunos monitores auxiliam em todo o conteúdo abordado na disciplina nas aulas práticas curriculares e de estudo. Com uma carga horária diária de 4h/dia, o atendimento é realizado individualmente ou coletivamente, dando suporte nas aulas práticas. O monitor deve acompanhar as atividades curriculares em sala de aula e em laboratório para posteriormente preparar de forma integral, toda a dinâmica introduzida pelo docente. O monitor pode, portanto, sanar dúvidas que surgiam dos conteúdos teóricos e práticos oferecidos na disciplina e auxiliá-los na correção das atividades propostas.

Extensão (ENAEXT)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E A PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA: O CAMINHO À PREVENÇÃO A OBESIDADE INFANTIL

LOYANNE FERREIRA
ANA PAULA CORREIA DA SILVA
CAMILA ELIZABETE ALMEIDA DE SOUZA
GLEICY FERNANDA SOARES SAMPAIO
CAIO FELIPE LOPES LIMA
MARCIELLE DOS SANTOS SILVA
ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA

Trata-se de um relato de experiência, cujo objetivo é descrever a vivência dos graduando do curso de nutrição no desenvolvimento de atividades em um Projeto de Extensão Universitária. O contexto objetivou a prevenção à obesidade infantil em escolares de uma escola municipal de ensino fundamental I no município de Presidente Prudente - São Paulo. O enfoque das atividades consistiu na identificação da qualidade da alimentação dos escolares e também na identificação do nível de atividade física praticado pelos estudantes. O público alvo da extensão foram crianças matriculadas no segundo ano do ensino fundamental I do município de Presidente Prudente. A atividade permitiu avaliarmos o conhecimento dos alunos sobre nutrição e atividade física e ofertarmos novas informações e prática de atividade física, para serem aplicadas no dia a dia. Outro ponto importante a destacar esta relacionada à nossa participação enquanto graduandos do Curso de nutrição, que ao participarmos de atividades extensivas nos permite vivenciar e antecipar as práticas de ações futuras do profissional de nutrição. As ações foram desenvolvidas em etapas, sendo: apresentação do projeto à unidade escolar, seguida do desenvolvimento das atividades lúdicas subdivididas em 3 visitas à unidade escolar, constituídos por: 1. Coleta de histórico alimentar do dia anterior por meio do instrumento QUADRA (histórico alimentar do dia anterior - questionário com ilustrações de alimentos, onde os alunos circularam os alimentos consumidos no dia anterior) e do nível de atividade física questionário QUAFDA (avalia o nível de atividade física praticado no dia anterior conforme a intensidade (devagar, rápida e muito rápida), 2. Apresentação da adaptação do Teatro do Lobo Mau (abordando a temática da alimentação saudável com orientações nutricionais e de atividades físicas) e finalizando com uma atividade avaliativa de recreação a qual estimulou que os estudantes identificassem e registrassem os hábitos de alimentação saudáveis e de práticas de atividades físicas praticados por eles no dia a dia por meio de desenhos para colorir, e por fim, nos despedimos com brincadeiras lúdicas e dança estimulando atividades físicas.

Extensão (ENAEXT) UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral Nutrição

EXPERIÊNCIA VIVENCIADA COMO OUVINTE NA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA PRESIDENTE PRUDENTE (LANEPP).

MAYARA RODRIGUES DA SILVA
LUCI MARA MIURA YAMADA
PAULA LIMA FERNANDES
WABISON JÚNIOR FERNANDES DOS SANTOS
MARIANA APARECIDA MILANI DE MELO

Introdução: A qualidade de ensino vem sendo questionada por educadores, comunidade e parceiros das atividades teórico-práticos. Tais questionamentos levam em consideração que o aprendizado é um processo contínuo e inovador. Sabe-se que o curso de nutrição vem utilizando novos mecanismos facilitadores para o exercício de suas atividades, na tentativa de abordar novas técnicas de ensino-aprendizagem. Uma das estratégias são as Ligas Acadêmicas, que visa ensino, pesquisa e extensão aos alunos, abordando técnicas e procedimentos clínicos, incluindo múltiplos estudos de casos trazidos do cotidiano de pacientes e atletas, como também assuntos diversos e incentivo a pesquisa a área da saúde. Justificativa: Como está sendo expandido essa nova área no mercado de trabalho, devemos sempre estar atualizados e procurar um diferencial para cada atleta que nos procurará com o intuído de beneficiar tanto sua qualidade de vida, como também para aperfeiçoar sua performance atlética. Objetivo: Relatar a experiência vivenciada como membro ouvinte da Liga Acadêmica de Nutrição Esportiva Presidente Prudente (LANEPP) da Universidade do Oeste Paulista. Conclusão: A participação em Ligas nos tira do comodismo para irmos em busca da construção do conhecimento e desenvolver competências para análise, avaliação, investigação, argumentação e discussão. E isso é o que precisamos para que as condutas sejam sempre inovadoras e eficazes, visando à formação de Nutricionistas mais qualificados para a prática. sem órgão financiador. Descrição da atividade: Diante da oportunidade de participarmos efetivamente da LANEPP como ouvintes, vimos a experiência e o aprendizado que poderíamos absorver no projeto, que de fato nos ofereceu novos conhecimentos sobre uma determinada área de esporte, abordados nas aulas. Como membros, conseguimos aprender vários temas referentes a essa área, aplicando-se em nosso curso de nutrição. Podemos além de ouvir as palestras, participar de discussões ao final da mesma, tornando este momento de maior aprendizado. Sobre a periodicidade das palestras, os encontros ocorrem a cada quinze dias, com duração de uma hora e trinta minutos; os participantes podem ser correspondentes ao curso de Nutrição, como também aos demais cursos, sendo todos a partir do segundo termo. Os palestrantes são profissionais de diversas áreas, podendo ser nutricionistas, como também educadores físicos, atletas, fisioterapeutas, entre outros; porem com experiência e vivencia na prática, proporcionando possibilidades de integração e socialização, iniciando o convívio multidisciplinar. A partir de todos os pontos positivos que enxergamos a respeito do projeto, não poderíamos deixar de expressar o quão rico é passar por essa experiência, que de forma ativa e inovadora, tanto para o ouvinte como para o palestrante e vale ressaltar que a Liga trata-se de uma atividade ao qual o aluno pode escolher participar ou não.

Ensino (ENAENS)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

FORMAÇÃO ACADÊMICA ESTIMULADA COM MONITORIAS

MARIANA MARTINS COIMBRA
NATANAEL ROZENDO PINTO
CRISTIANE NEVES ALESSI PISSULIN

A monitoria desempenha um papel importante na vida acadêmica do aluno pela assistência prestada em aulas práticas extras oferecidas pelo Curso de Nutrição da Universidade do Oeste Paulista (Unoeste). Nas atividades práticas de estudo, os discentes previamente selecionados como monitores, auxiliam no estudo dos novos estudantes possibilitando uma melhor compreensão e absorção do conteúdo. Os monitores auxiliam o aprendizado iniciado em sala de aula. O monitor que apresenta didática leva os alunos a se interessar pelo conteúdo e desperta ainda mais um ambiente de pesquisa, e aprimoramento. Na disciplina de Anatomia humana, por exemplo, o aluno tem que aprender e memorizar várias estruturas anatômicas. A monitoria entra como um instrumento pedagógico que auxilia o discente a compreender e conquistar o êxito na disciplina. O objetivo deste relato de experiência foi demonstrar a importância das aulas de estudos extraclasse coordenado por monitores. A monitoria é um ambiente inovador do conhecimento, proporciona convívio social, aliado ao sucesso do aprendizado. Entendemos que unidos somos capazes de superar as dificuldades e obter o êxito final na disciplina. Unoeste A faculdade de nutrição disponibiliza horário extra para estudo no laboratório de anatomia humana. Inicialmente os técnicos do laboratório distribuem as peças anatômicas sobre as bancadas do conteúdo ministrado na aula curricular. Neste momento, os discentes podem tirar dúvidas das estruturas, já estudadas, com o monitor. Os monitores auxiliam então, os alunos a sanar suas dúvidas, momento este importante para o aprimoramento da Anatomia Humana I. Relatar a experiência quanto aluno é muito gratificante, pois com a ajuda da monitoria foi possível não só alcançar os objetivos do momento de estudo, mas também promover a interação social com os alunos e monitores, despertar interesse pela disciplina de Anatomia e desenvolver hábitos de estudos.

Ensino (ENAENS)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Nutrição

PROJETO INTEGRADOR: NUTRIÇÃO DA TEORIA À PRÁTICA

BARBARA PEREZ VOGT
SABRINA ALVES LENQUISTE
SANDRA CRISTINA GENARO
BIANCA DEPIERI BALMANT
JULIANA SANTIAGO SANTOS
CRISTINA ATSUMI KUBA
GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA
LUCI MARA MIURA YAMADA
LUCIANE DE SOUZA ROMERO
MARCIA CARVALHO JANINI
JOICY PRISCILA DA COSTA MAIA
PATRÍCIA BERNARDI MIZUNO
MARILDA MOREIRA DA SILVA

A nutrição desempenha papel fundamental no desenvolvimento e saúde humana. Nesse sentido, o estudo da composição nutricional dos alimentos e seus efeitos benéficos à saúde é indispensável ao nutricionista. Alimentos funcionais são alimentos ou ingredientes que produzem efeitos benéficos à saúde, além de suas funções nutricionais básicas. Podem ser incluídos na dieta de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, possibilitando ao nutricionista utilizá-los para a promoção de saúde e prevenção e/ou tratamento de doenças. É importante que o acadêmico de nutrição seja capacitado a assimilar as informações adquiridas nas diversas disciplinas da graduação de forma a aplicá-las na prática profissional. O objetivo desse trabalho foi desenvolver uma atividade com enfoque multidisciplinar em que acadêmicos do sétimo e oitavo termos do curso de nutrição desenvolveram alimentos funcionais para condições nutricionais específicas durante o primeiro semestre de 2017. Os resultados deste projeto foram considerados satisfatórios, além de despertar a questão do empreendedorismo nos acadêmicos, pois existe a possibilidade do produto desenvolvido ser comercializado, abrindo um leque maior de opções para o nutricionista. Ainda, o projeto foi de grande importância para alinhar os conhecimentos teóricos adquiridos durante a graduação com a prática profissional do nutricionista, enfatizando o trabalho em equipe realizado pelos grupos e a multidisciplinaridade. Cada grupo de alunos escolheu uma condição de saúde ou doença e propôs o desenvolvimento de um alimento ou preparação culinária com potencial funcional. Foi realizado levantamento bibliográfico acerca da condição estudada, do alimento proposto e componentes funcionais presentes. Realizou-se delineamento mercadológico, incluindo cálculos de custo, precificação e estratégias de marketing para o produto. Os alimentos funcionais elaborados e respectivas condições de saúde ou doença foram: cookie para veganos, bombom de batata yacon para crianças diabéticas, pão de queijo hipoalergênico para alergias alimentares, cookie de fibras e whey protein para diabéticos, crepioca de ora-pro-nóbis para sarcopenia e nhoque de batata-doce, aveia e moringa para diabéticos. Todos os produtos tiveram suas receitas testadas, passaram por avalição sensorial e, ao fim do projeto, apresentados e degustados por acadêmicos e professores.

ARTIGOS COMPLETOS (RESUMOS)

ASPECTOS NUTRICIONAIS E ANTROPOMÉTRICOS DE PORTADORES DE COLELITÍASE 974

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ADMITIDOS NO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO E CLASSIFICAÇÃO DE RISCO NO HOSPITAL REGIONAL DE PRESIDENTE PRUDENTE - SP.....975

EFEITOS COLATERAIS DE MEDICAMENTOS UTILIZADOS POR PACIENTES ONCOLOGICOS E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL 976

ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PÃES INTEGRAIS: ANÁLISE E CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES ...977

SINTOMAS RELACIONADOS A DIMINUIÇÃO DE INGESTÃO ALIMENTAR EM PACIENTES ONCOLÓGICOS PALIATIVOS 978

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

ASPECTOS NUTRICIONAIS E ANTROPOMÉTRICOS DE PORTADORES DE COLELITÍASE

LUTTY YOSHIMASSA SHIMABUKURO
HELEN DAYANE PEREIRA CASTRO
MARIANA NEVES SOARES
SANDRA CRISTINA GENARO

Este trabalho teve como objetivo analisar o perfil nutricional, antropométrico e qualidade alimentar de pacientes submetidos à colecistectomia. Foram avaliados através de medidas antropométricas e questionário de frequência alimentar cinquenta pacientes, de ambos os sexos, com idade acima de 18 anos, internados na clinica cirúrgica do Hospital Regional de Presidente Prudente e submetidos à colecistectomia. Os resultados foram analisados estatisticamente pelo teste binomial e teste qui-quadrado. Observou-se que 86% dos portadores de colelitiase eram do sexo feminino, e a idade com a maior prevalência foi entre 31 e 60 anos (66%). Em relação ao IMC a maior prevalência foi em obesos (45%). O questionário de frequência alimentar identificou um alto consumo de fatores de risco para a litogênese. Como conclusão, verifica-se uma maior prevalência de colelitiase no sexo feminino, idade entre 31 e 60 anos, obesos e com alto consumo de açúcar simples e gordura.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ADMITIDOS NO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO E CLASSIFICAÇÃO DE RISCO NO HOSPITAL REGIONAL DE PRESIDENTE PRUDENTE - SP

MARCELA DE ANDRADE BERNAL FAGIANI
SANDRA CRISTINA GENARO

A desnutrição em ambiente hospitalar é um problema de saúde pública que está associada ao aumento significativo de morbidade e mortalidade. O objetivo do trabalho foi avaliar o estado nutricional por meio de triagem nutricional, adaptada de Malnutrition Screening Tool (MST). Estudo de campo, realizado no Hospital Regional de Presidente Prudente, contendo indivíduos de ambos os sexos, com idade acima de 18 anos. A população estudada foi composta por 44 pacientes, variando entre 18 à 91 anos. 63% do total dos entrevistados apresentaram risco nutricional, sendo que, os indivíduos do sexo masculino, apresentaram maior probabilidade de possuir ou desenvolver riscos nutricionais durante o período de hospitalização em relação aos indivíduos do sexo feminino. Demonstrou-se a importância da intervenção nutricional imediatamente na admissão do paciente no serviço de emergência, reduzindo assim, a permanência hospitalar e custos da própria instituição com os tratamentos.

Pesquisa (ENAPI)

Poster

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Nutrição

EFEITOS COLATERAIS DE MEDICAMENTOS UTILIZADOS POR PACIENTES ONCOLOGICOS E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL

MAITHE ALVES DE LIMA
MAISA MARCHIORI BERNUSSE
SANDRA CRISTINA GENARO

O impacto global do câncer dobrou em 30 anos. Essa doença bem como seu tratamento é responsável pela redução da qualidade de vida e maior morbimortalidade. Esse estudo trata-se de uma pesquisa transversal de natureza descritiva, cujo objetivo foi observar a relação dos efeitos colaterais dos medicamentos, com o estado nutricional de 99 pacientes com câncer em tratamento quimioterápico. Os dados foram submetidos ao teste de correlação de Spearman e realizados no programa SPSS 21.0, sendo considerado como significante com o $p < 0,05$. Os sintomas que causaram perda de peso foram os relacionados à anorexia, disfagia e enterite. A mucosite apresentou relação inversa com a perda de peso. É imprescindível conhecer os efeitos colaterais dos tratamentos antineoplásicos, principalmente os quimioterápicos, para que, com ações preventivas, possam-se minimizar os sintomas, a fim de evitar ou reduzir a depleção do estado nutricional do paciente, responsável por um pior prognóstico.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Nutrição

ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PÃES INTEGRAIS: ANÁLISE E CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES

ANA BEATRIZ LEITE
SABRINA ALVES LENQUISTE

Avaliou-se a rotulagem nutricional e conhecimento da população sobre pães integrais. Os teores de fibras, sódio e gorduras rotulados foram avaliados. Consumidores de 3 supermercados de Presidente Prudente responderam ao questionário sobre motivos de compra e informações observadas na rotulagem de pães integrais. Todos os pães avaliados possuem no mínimo 3g / 100g de fibras, a maioria não declara a quantidade de farinha integral e todos contém o termo integral na embalagem. As faixas etárias predominantes foram 50 a 59 anos no supermercado 1 e 30 a 39 anos nos supermercados 2 e 3. Nos supermercados 1 e 2, predominou o sexo feminino e a observação do prazo de validade, no supermercado 3 predominou o sexo masculino e observação das calorias. Todos consumiam pela saúde e observavam a aparência. No supermercado 1 e 3 liam os rótulos as vezes e no supermercado 2 liam sempre. Faz-se necessário regulamentar os teores de sódio e gordura adicionados nesses produtos, além de estratégias de informação sobre rotulagem nutricional, possibilitando escolhas mais saudáveis e conscientes.

Pesquisa (ENAPI)

Poster

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
Ciências da Saúde
Nutrição

SINTOMAS RELACIONADOS A DIMINUIÇÃO DE INGESTÃO ALIMENTAR EM PACIENTES ONCOLÓGICOS PALIATIVOS

BRUNA THAÍS FIUZA DA SILVA
CAROLINE DAS NEVES VIDAL
SANDRA CRISTINA GENARO
ELAINE CRISTINA CARVAJAL YARAIAN

O câncer é considerado uma doença crônica, que provoca lesão tecidual irreversível e vagarosa, fazendo com que seu desenvolvimento prejudique as funções vitais do organismo, causando desconforto ao paciente; objetivando amenizar tais sintomas, os cuidados paliativos são medidas que, temporariamente, visam melhorar a qualidade de vida do portador da doença. A intervenção nutricional precoce concede otimização na redução dos sintomas. Objetivo: Relacionar os sintomas apresentados pelos pacientes em cuidados paliativos com a alteração de ingestão alimentar. Métodos: Pesquisa qualitativa, cuja amostra foi constituída por adultos e idosos de ambos os gêneros, com idade igual ou superior a 20 anos, portadores de doença oncológica, mediante preenchimento de um questionário, contendo os dados de identificação, a história da doença do paciente e os sintomas apresentados. Para avaliação da alteração do peso e ingestão alimentar, foi utilizada a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP). Resultados: Foram avaliados 50 pacientes, com média etária de 60±14 anos. Observou-se que A relação entre fatores inerentes à má nutrição, e sintomas relacionados à ingestão alimentar, pode representar relação direta com o comprometimento do estado nutricional, principalmente em pacientes com câncer de estômago, pois ocorre significativa perda de peso. Conclusão: através de uma adequada ingestão de nutrientes, se pode evitar ou reverter deficiências; sem contar que, através de uma alimentação saudável e balanceada, pode ocorrer consequente amenização dos efeitos colaterais consequentes do tratamento; contudo, detectar precocemente o estado nutricional do paciente, e intervir de forma adequada, é essencial para que o mesmo desfrute de uma melhor qualidade de vida.