

UNIVERSIDADE DE MARÍLIA

NUTRICIÊNCIA

II Encontro de Iniciação Científica do curso de Nutrição

24 e 25 de maio de 2012

CADERNO DE RESUMOS

ISSN 2316-2694

UNIVERSIDADE DE MARÍLIA

REITOR

Márcio Mesquita Serva

VICE-REITORA

Regina Lúcia Otaiano Losasso Serva

PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO

José Roberto Marques de Castro

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Suely Fadul Villibor Flory

PRÓ-REITORA DE AÇÃO COMUNITÁRIA

Fernanda Mesquita Serva



UNIMAR-UNIVERSIDADE DE MARÍLIA
Av. Higyno Muzzi Filho, 1001 – CEP 17.525-902
Marília – SP
Tel.: 14 – 2105-4000
Home page: <http://www.unimar.br>
MARÍLIA-SP

NUTRICIÊNCIA

II Encontro de Iniciação Científica do curso de Nutrição

COMISSÃO ORGANIZADORA

Profa. Dra. Cláudia Rucco Penteado Detregiachi
Profa. Ms Mara Silvia Foratto Marconato
Profa. Dra. Walkiria Martinez Heinrich Ferrer

COMISSÃO CIENTÍFICA

Profa. Dra. Cláudia Rucco Penteado Detregiachi
Profa. Ms Karina Rodrigues Quesada
Profa. Ms Mara Silvia Foratto Marconato
Profa. Ms Marina Manduca Ferreira Marin
Profa. Ms Tânia Correa Miller
Profa. Dra. Walkiria Martinez Heinrich Ferrer

APOIO

Núcleo de Apoio à Pesquisa – NAP/UNIMAR

SUMÁRIO

| | |
|--------------------|----|
| Apresentação | 06 |
|--------------------|----|

Sessão de comunicações

| | |
|--|-----------|
| AVALIAÇÃO DE APLICABILIDADE DAS FÓRMULAS DE ESTIMATIVA DE ESTATURAS PARA INDIVÍDUOS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIA | 08 |
|--|-----------|

| | |
|---|-----------|
| COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO | 09 |
|---|-----------|

| | |
|--|-----------|
| CORRELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE | 10 |
|--|-----------|

| | |
|---|-----------|
| FATORES ASSOCIADOS AO GANHO DE PESO PONDERAL EM GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE MARÍLIA – SP..... | 11 |
|---|-----------|

| | |
|--|-----------|
| O ESTADO NUTRICIONAL DOS UNIVERSITÁRIOS INFLUENCIA NO RELATO DO CONSUMO ENERGÉTICO? | 12 |
|--|-----------|

| | |
|---|-----------|
| PERFIL NUTRICIONAL DE NADADORES COM NECESSIDADES ESPECIAIS FREQUENTADORES DA ASSOCIAÇÃO MARILIENSE DE ESPORTES INCLUSIVOS (AMEI) | 13 |
|---|-----------|

| | |
|--|-----------|
| PERFIL NUTRICIONAL DE PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN PRATICANTES DE NATAÇÃO | 14 |
|--|-----------|

| | |
|---|-----------|
| EFEITO DO ÓLEO DE COCO NO PERFIL LIPÍDICO, GORDURA ABDOMINAL E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR | 15 |
|---|-----------|

| | |
|--|-----------|
| HIPERTENSÃO, DIABETES E DISLIPIDEMIAS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE QUE FREQUENTARAM O CENTRO DE ATENDIMENTO À OBESIDADE INFANTIL DE MARÍLIA (CAOIM) | 16 |
|--|-----------|

| | |
|--|-----------|
| HIGIENE E SANITIZAÇÃO NO RECEBIMENTO E PROCESSAMENTO DO MEL EM ENTREPOSTO | 17 |
|--|-----------|

Apresentação painéis

| | |
|--|-----------|
| ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL PROPOSTO AOS PACIENTES ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DA UNIMAR..... | 16 |
| COMPARAÇÃO DA FORMAÇÃO DA MASSA MUSCULAR A PARTIR DO USO DE DOIS SUPLEMENTOS: SORO DO LEITE E CREATINA | 17 |
| CONHECIMENTOS DE MÃES E CUIDADORES SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL EM BERÇÁRIOS MUNICIPAIS NA CIDADE DE MARÍLIA-SP | 18 |
| CORRELAÇÃO DO PESO OBTIDO DA FORMA CONVENCIONAL COM A FÓRMULA PREDITIVA DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS NAS CLÍNICAS DE NUTRIÇÃO, MEDICINA E ODONTOLOGIA DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA RELATO DO CONSUMO ENERGÉTICO? | 19 |
| PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL EM ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA ESPORTES INCLUSIVOS | 20 |
| SEGURANÇA E QUALIDADE HIGIÊNICOS SANITÁRIA NO PREPARO E COMÉRCIO DE ALIMENTOS POR AMBULANTES NO MUNICÍPIO DE MARÍLIA (SP) | 21 |

Resumos dos Projetos de Pesquisa do curso de Nutrição– PIIC/UNIMAR

| | |
|--|-----------|
| INFLUÊNCIA DE DIETA COM ÓLEO DE COCO SOBRE O PERFIL LIPÍDICO, GORDURA ABDOMINAL E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR | 23 |
| AVALIAÇÃO DA APLICABILIDADE DAS FÓRMULAS DE ESTIMATIVA DE ESTATURA PARA INDIVÍDUOS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS | 24 |
| PERFIL NUTRICIONAL DAS JOGADORAS DE BASQUETE DA EQUIPE DO COLÉGIO CRISTO REI DE MARÍLIA / SP | 25 |
| Índice remissivo de autores | 26 |

APRESENTAÇÃO

O II Encontro de Iniciação Científica do curso de Nutrição, representa um importante instrumento de divulgação da atividade de pesquisa realizada pelo curso de Nutrição da Universidade de Marília.

Com a publicação do Caderno de Resumos, além do registro e divulgação da produção intelectual, espera-se desenvolver cada vez mais o pensamento e criatividade científica entre discentes e docentes do curso de Nutrição da Universidade de Marília.

A Comissão Organizadora/Científica do **NUTRICIÊNCIA** agradece a colaboração do corpo discente e docente do curso de Nutrição da Universidade de Marília, pelo expressivo apoio na realização do evento.

Os eventos de Iniciação Científica realizados pela Universidade de Marília demonstram o comprometimento e seriedade desta Instituição de Ensino na condução e efetivação do ensino superior de qualidade.

Profa. Dra Cláudia Rucco Detregiachi

Profa. Ms. Mara Silvia Foratto Marconato

Profa. Dra. Walkiria Martinez Heinrich Ferrer

Coordenadoras do 2º NUTRICIÊNCIA da Universidade de Marília

Sessão de comunicações

Apresentação oral

AVALIAÇÃO DE APLICABILIDADE DAS FÓRMULAS DE ESTIMATIVA DE ESTATURAS PARA INDIVÍDUOS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS

OLIVEIRA, G. de Camila^{*}; BAVARESCO, G. A. Clauzia^{*}; GALDINO, R. Maryelem^{*}; MARCONATO, F. Mara Silvia^{**}; DETREGIANCHI, P. R. Claudia^{**}.

A avaliação nutricional é fundamental para o planejamento e avaliação da conduta nutricional empregada. Dentre os vários métodos de avaliação nutricional a antropometria é mais utilizada por ser um método de fácil acesso, rápido e seguro. Dentre as várias medidas antropométricas, a estatura é uma das mais comuns, porém a mesma é de difícil acesso quando os indivíduos se encontram acamados ou com algum tipo de deformidade física. Para esses indivíduos a literatura nos propõe algumas equações que são sugeridas para estimar a estatura. O objetivo deste estudo é verificar a aplicabilidade das fórmulas de estimativa de estatura disponíveis na literatura para a predição de estatura em indivíduos. O estudo será realizado com indivíduos de ambos os sexos com faixa etária acima de 10 (dez) anos de idade, os quais terão sua estatura coletadas diretamente e posteriormente serão coletadas as medidas antropométricas necessárias para a aplicação nas diferentes fórmulas de estimativa de estatura. Os valores de estaturas estimados por meio das fórmulas serão comparados com os valores de estatura obtidos pela medição direta utilizando o teste de correlação. Através dos resultados obtidos com esse estudo esperamos detectar a(s) fórmula(s) que possui(em) uma maior aplicabilidade em termos de capacidade de predição de estatura em indivíduos maiores de 10 (dez) anos de idade.

^{*} Acadêmicas do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

^{**} Docentes do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

ASSIS, Joyce Messias de*, PEDROSO, Kecylin Regiane*, SILVA, Marielle da*, OLIVEIRA, Thabata Andresa P. Ferreira de*, QUESADA, Karina Rodrigues**, DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó***

Observa-se atualmente um aumento considerável nos transtornos alimentares, que por sua vez, têm ocorrido em idades mais precoces, provindos de um padrão de beleza imposto pela sociedade. Estudos comprovam uma mudança que existiu ao longo do tempo em relação ao que se refere um corpo ideal. Hoje, o padrão é de um corpo magro, cujas formas são definidas, elegantes e bem desenhadas. A busca frenética e irresponsável do corpo perfeito está levando cada vez mais pessoas à exaustão em exercícios físicos e à prática de dietas muito restritivas. Profissionais da saúde, em especial os da área da nutrição, são os principais alvos para o desenvolvimento de transtornos alimentares, por apresentarem uma auto-cobrança aliada àquela realizada pela sociedade, principalmente. Outro fator de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares é o ingresso na universidade, uma vez que o indivíduo sai do seu cotidiano e entra em um mundo novo, carregado de pressões psicológicas, mudança de hábito alimentar, e diminuição do tempo disponível. Diante do exposto, o presente estudo se propõe a estudar o estado nutricional, o comportamento alimentar e a percepção da imagem corporal de estudantes ingressantes e concluintes do curso de Nutrição da Universidade de Marília – Unimar. A população de estudo será composta pelos alunos regularmente matriculados no 1º e no 4º anos do referido curso. Para a avaliação do estado nutricional serão coletadas as medidas antropométricas peso, estatura, dobra cutânea tricípital, circunferência braquial e calculados o índice de massa corpórea e circunferência muscular do braço. O comportamento alimentar será avaliado pelo Questionário Holandês do Comportamento Alimentar proposto por Van Strien et al. (1986), traduzido para o português por Almeida et al. (2001) e validado por Viana e Sinde (2003). A percepção da imagem corporal será avaliada utilizando-se a escala de silhuetas de Stunkard et al. (1983), adaptada por Scagliusi et al. (2006). Para verificar o grau de significância das diferenças entre ingressantes e concluintes serão aplicados os testes t-student e análise de variância (ANOVA). Teste de Pearson será utilizado para identificar correlações entre as variáveis levantadas. Com base em achados na literatura, espera-se encontrar que o comportamento alimentar esteja condicionado, prioritariamente, por fatores externos, havendo uma tendência à restrição alimentar associada ao aumento de peso e a distorção da imagem corporal.

Palavras-chave: comportamento alimentar, imagem corporal, estado nutricional, estudantes de nutrição.

* Acadêmicas do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP.

** Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP. Mestre em Ciências Nutricionais, Universidade Estadual Paulista - Unesp – Araraquara, Brasil.

*** Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP. Pós-doutoranda em Atividades de Pesquisa - Universidade Estadual Paulista - Unesp – Botucatu, Brasil.

CORRELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

VALENÇA, Marília Regina dos Santos^{*}; CAZAÑAS, Eduardo Fuzetto^{*}; QUESADA, Karina Rodrigues^{**}; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó^{***}

A Doença Renal Crônica (DRC) é caracterizada por lesão renal, perda progressiva e irreversível da sua função, a qual em estágio avançado não mantém a homeostase do indivíduo. É classificada em seis estágios de acordo com o grau de função renal, compreendendo o estágio zero onde estão os grupos de risco com ausência de lesão renal até o sexto estágio que caracteriza a fase terminal da doença. Nesta última fase o paciente encontra-se intensamente sintomático, sendo os métodos artificiais de depuração do sangue (diálise peritoneal e hemodiálise) ou o transplante renal as opções terapêuticas recomendadas. Dentre as doenças de caráter crônico a DRC dialítica é uma das que causa maior impacto nos aspectos biopsicossociais, afetando a qualidade de vida dos indivíduos. Assim, torna-se imprescindível o conhecimento de como a DRC pode impactar a qualidade de vida do paciente dialítico. Diante de tais considerações, o presente estudo tem como objetivo geral avaliar o estado nutricional e a qualidade de vida dos pacientes cadastrados junto ao programa de hemodiálise (HD) da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Marília, bem como verificar a existência de correlação entre estes dois aspectos. Os objetivos específicos serão avaliar os indicadores antropométricos e bioquímicos do estado nutricional dos pacientes do estudo, estabelecer o diagnóstico nutricional destes, verificar o nível de qualidade de vida relacionada com a saúde, bem como averiguar a correlação entre estado nutricional e qualidade de vida nesta população. A população de estudo será composta pelos pacientes regularmente incluídos no programa de HD da Santa Casa de Marília, com regular comparecimento ao serviço há mais de 3 meses e idade acima de 18 anos. Dentre estes, serão excluídos os pacientes que realizaram transplante renal no passado ou que estejam clinicamente instáveis. Para a avaliação do estado nutricional serão coletadas as medidas antropométricas peso seco, estatura, dobra cutânea tricipital, circunferência braquial e calculados o índice de massa corpórea e circunferência muscular do braço. De modo complementar, para esta avaliação será analisada a concentração sanguínea da albumina plasmática e, se disponível no serviço, outros parâmetros bioquímicos indicativos do estado nutricional. Para avaliar a qualidade de vida será utilizado o questionário genérico de avaliação de qualidade de vida SF-36, traduzido e validado para a língua portuguesa por Cicconelli et al. (1999). As correlações entre os escores de qualidade de vida e idade, tempo de hemodiálise e estado nutricional serão avaliadas pelo teste de Spearman. Espera-se encontrar uma correlação positiva entre estado nutricional e qualidade de vida, chamando a atenção da equipe que atende pacientes em HD para a importância do cuidado com os aspectos nutricionais desta população.

Palavras-chave: qualidade de vida, estado nutricional, doença renal crônica, hemodiálise.

* Acadêmicos do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP.

** Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP. Mestre em Ciências Nutricionais, Universidade Estadual Paulista - Unesp – Araraquara, Brasil.

*** Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP. Pós-doutoranda em Atividades de Pesquisa - Universidade Estadual Paulista - Unesp – Botucatu, Brasil.

FATORES ASSOCIADOS AO GANHO DE PESO PONDERAL EM GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE MARÍLIA - SP

CAVICCHIO, Mariana Cristina*^{*}; GOUVEIA, Ana Carolina Alvim*; SIQUEIRA, Ariane Cristina*; QUEIRÓZ, Débora Natália*; FERREIRA-MARIM, Marina Manduca**^{**}

Introdução: durante a gestação várias mudanças ocorrem no organismo da mulher a fim de garantir o crescimento e desenvolvimento adequados do bebê. Entre essas mudanças está o ganho de peso decorrente do crescimento fetal, líquido amniótico, formação da placenta, aumento do útero, tecido mamário, volume sanguíneo e tecido adiposo. O estado nutricional da mulher antes e durante a gravidez está associado à ocorrência de complicações gestacionais como diabetes, pré-eclampsia, hipertensão, insuficiência cardíaca, retardo de crescimento uterino, trabalho de parto prolongado e parto cirúrgico, além de morte neonatal, prematuridade, baixo peso ao nascer, macrossomia e sofrimento fetal. Ao longo da gestação é necessário o aumento do aporte energético da mãe para satisfazer as necessidades aumentadas, porém isso pode acarretar como consequência a obesidade pós-parto. Além de fatores nutricionais, existem outros relacionados ao ganho de peso excessivo durante a gestação, como os sócio demográficos (escolaridade e idade), presença do pai da criança, paridade, intervalo entre partos e fatores comportamentais, como hábito de fumar, beber e situação de trabalho materno. Dessa forma, a compreensão dos fatores que levam ao ganho de peso excessivo durante a gestação pode contribuir para o planejamento de ações preventivas. Objetivos: descrever os fatores associados ao ganho de peso em gestantes atendidas em Unidades de Saúde da Família (USF) de Marília – SP. Especificamente pretende-se descrever o estado nutricional e o ganho de peso durante a gestação e descrever os aspectos da alimentação das gestantes. Métodos: trata-se de um estudo descritivo transversal, no qual serão avaliadas 60 gestantes de quatro USF do município, sendo elas Vila Hípica, Santa Augusta, Vila Real e Três Lagos, todas na Zona Sul da cidade (escolha de conveniência). Serão estudados os prontuários de todas as gestantes maiores de 18 anos que fizeram pré-natal nas referidas USF no período de maio de 2011 a maio de 2012. Serão excluídas as gestantes menores de idade, as que tiveram abortamento e as que não tiveram seu peso e altura registrados em prontuário. Serão coletados dados de peso (em Kg), altura (em metros), idade materna (em anos), estado nutricional inicial (dados anteriores à gestação ou da primeira consulta antes da 13ª semana), estado nutricional no segundo trimestre (entre 14 e 28 semanas) e no terceiro trimestre (entre 28 e 42 semanas), situação marital, ocupação, escolaridade, número de gestações, presença de anemia (definida como concentração de hemoglobina abaixo de 11,0g/dL), tabagismo e intervalo intergestacional. Serão pesquisados dados do consumo alimentar de forma a conhecer o número de porções de cada grupo de alimento da Pirâmide Alimentar que tenham sido consumidos em cada consulta avaliada (conforme disponibilidade desses dados no prontuário). O presente estudo será avaliado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade de Marília e somente estando de acordo com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde que regulamenta pesquisas envolvendo seres humanos será executado.

Palavras-chave: gestantes, estado nutricional, ganho de peso.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição / UNIMAR

** Docente do curso de Graduação em Nutrição / UNIMAR. Doutoranda em Saúde Pública pela Universidade Estadual Paulista - UNESP- FMB – Botucatu

O ESTADO NUTRICIONAL DOS UNIVERSITÁRIOS INFLUENCIA NO RELATO DO CONSUMO ENERGÉTICO?

PORTELLA, Anne Carolyne de Oliveira^{*}; PARCKERT, Roberta Salete^{*}; PRADO, Simoni Fabiana do^{*}; SILVA, Taliana Aparecida Mota da^{*}; DETREGIACHI, Claudia R. Penteado^{**}; QUESADA, Karina^{***}

O estado nutricional é o resultado do equilíbrio da ingestão adequada de nutrientes e o gasto energético do organismo. A avaliação do estado nutricional tem o objetivo de identificar os distúrbios nutricionais, visando estabelecer atitudes de intervenção. Para obter uma maior precisão diagnóstica é necessário utilizar mais de um parâmetro de avaliação nutricional com associação de vários indicadores. Um dos indicadores do estado nutricional é o consumo alimentar que pode ser avaliado por meio de inquéritos dietéticos. Contudo, na prática clínica de nutrição, há certas limitações nos métodos de ingestão alimentar, dificultando a precisão da notificação do consumo de alimentos, sendo um grande desafio avaliar o consumo alimentar de indivíduos, uma vez que, a subnotificação da ingestão energética é um importante viés encontrado em todos os métodos utilizados para este fim. As pesquisas já realizadas levantam hipóteses de que entre indivíduos com excesso de peso há maior prevalência da subnotificação, mas não há consenso a respeito. Soma-se a isso, a falta de estudos brasileiros que correlacionam o estado nutricional e o relato na ingestão energética em universitários. O trabalho tem como objetivo avaliar a correlação entre a ingestão energética relatada e o estado nutricional de universitários. Os participantes da pesquisa serão estudantes maiores de 20 anos devidamente matriculados na Universidade de Marília – UNIMAR. Serão selecionados universitários de ambos os sexos, das áreas de humanas, exatas e saúde, sendo 25 alunos de cada área, totalizando uma amostra de 75 alunos. Os critérios de exclusão serão: estar gestante ou lactante, em uso de dietas restritivas nos últimos 03 meses anteriores a pesquisa, em uso de medicamentos como corticóides, anorexígenos, ansiolíticos, antidepressivos ou estimulante de apetite, apresentar hipotireoidismo e hipertireoidismo e apresentar perda de peso durante o período do estudo. As variáveis antropométricas obtidas serão peso e estatura, e a partir destas será calculado o índice de massa corpórea (IMC). O consumo alimentar será avaliado a partir do recordatório de 24 horas que será realizado em três dias não consecutivos, incluindo dois dias de semana e um dia do final de semana. Para a avaliação da subnotificação da ingestão energética será utilizada a fórmula proposta por Goldberg et al (1991), sendo a razão ingestão energética dividida pelo gasto energético em repouso (IE:GER) calculada para todos os indivíduos do estudo e posteriormente correlacionada com o IMC. E para a determinação do gasto energético em repouso (GER) será utilizada a fórmula proposta pela FAO/WHO/UNU, 2001. A análise estatística será conduzida usando o programa BioEstat 5.0. Os dados serão expressos em média \pm desvio padrão e a correlação entre a razão IE:GER com o IMC será realizada pela correlação de Pearson, sendo o nível de significância adotado de 5% ($p < 0,05$).

Palavras-chave: consumo alimentar, universitários, inquéritos dietéticos, subnotificação.

^{*} Acadêmicas do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP.

^{**} Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP. Pós-doutoranda em Atividades de Pesquisa - Universidade Estadual Paulista - Unesp – Botucatu, Brasil.

^{***} Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP. Mestre em Ciências Nutricionais, Universidade Estadual Paulista - Unesp – Araraquara, Brasil.

**PERFIL NUTRICIONAL DE NADADORES COM NECESSIDADES ESPECIAIS
FREQUENTADORES DA ASSOCIAÇÃO MARILIENSE DE ESPORTES
INCLUSIVOS (AMEI)**

ASSIS, Camila F. de Araújo* ; MELLO, Emanuelle*; SOUZA, Letícia de O.*; MILLER, Tânia Corrêa**

O espaço para a inclusão de portadores de necessidades especiais no meio aquático foi ampliado diante dos avanços da natação adaptada, o que resultou com o início do Brasil na representatividade nas Paraolimpíadas desde o ano de 1980, conquistando medalhas de ouro nos Jogos Paraolímpicos em Atlanta em 1996. O objetivo dessa pesquisa será avaliar o perfil nutricional de nadadores de alto rendimento, portadores de necessidades especiais, integrantes da equipe de natação da Associação Mariliense de Esportes Inclusivos (AMEI) da cidade de Marília/SP. A amostra será composta por 15 indivíduos entre 14 e 21 anos de idade, que possuem deficiências visuais, auditivas e múltiplas. Será realizada avaliação antropométrica e dietética. Na avaliação antropométrica serão coletados dados de peso, estatura, dobras cutâneas e exame de bioimpedância. Será calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e será classificado de acordo com a recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS). Para determinação da composição será utilizado o protocolo de sete dobras cutâneas proposto por Jackson Pollock e também o exame de impedância bioelétrica, onde os indivíduos serão orientados para a realização deste exame. O consumo alimentar será avaliado a partir de um questionário do hábito alimentar, onde os indivíduos deverão relatar as pesquisadoras o que geralmente consomem em todas refeições realizadas habitualmente. Os alimentos consumidos serão expressos em medidas caseiras, que serão convertidas em gramas ou mililitros para a análise quantitativa de energia, macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios), micronutrientes (vitaminas A, E e C, sódio, cálcio e ferro) e fibras, através do *software* Avanutri®. Os dados obtidos serão comparados com as recomendações para indivíduos que praticam atividade física de acordo com as diretrizes da Sociedade Brasileira de Medicina Esportiva e com a ingestão dietética de referência atuais: DRI's (*Dietary reference Intakes*). Os dados serão apresentados como média e desvio padrão. Serão realizadas as análises de variância e o teste bilateral de Wilcoxon, adotando-se como significativo o valor de $p < 0,05$.
Palavras-chave: nadadores, necessidades especiais, avaliação antropométrica.

* Acadêmica do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP

** Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP.

PERFIL NUTRICIONAL DE PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN PRATICANTES DE NATAÇÃO

SILVA. Beatriz Jesus da*;* MARTINS. Daiane Rodrigues*; BARION. Tatiane Cristina Garcia*; MILLER. Tânia Corrêa****

A Síndrome de Down (SD) é uma condição genética caracterizada por um defeito congênito que leva a trissomia do cromossomo 21, causando deficiências mentais e físicas. O excesso de peso e a obesidade são bastante frequentes na SD, sendo os hábitos alimentares inadequados, um dos diversos fatores associados a esse ganho de peso. Na fase adulta o excesso de peso e a obesidade tornam-se um dos principais fatores para o surgimento de comorbidades em indivíduos com essa deficiência. O estudo tem como objetivo avaliar o perfil nutricional de esportistas portadores de Síndrome Down, através de métodos antropométricos e dietéticos. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília. A amostra será composta por 10 esportistas com idade entre 19 e 34 anos, sendo 6 do sexo masculino e 4 do sexo feminino, que praticam natação na Associação Mariliense de Esportes Inclusivos (AMEI) na cidade de Marília, que participarão da pesquisa após seus responsáveis assinarem um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a coleta de dados serão utilizadas medidas de avaliação antropométrica, como massa corporal, estatura, dobras cutâneas e será realizado o exame de bioimpedância. Para a avaliação do consumo alimentar será utilizado o método do registro alimentar, onde serão preenchidos três diários alimentares, sendo dois diários em dias da semana não consecutivos e um dia no final de semana. Será calculado o Índice de Massa Corporal (IMC, massa corporal em quilos dividido pela altura em metros ao quadrado) que será classificado de acordo com os pontos de corte da Organização Mundial de Saúde (OMS). A composição corporal será calculada pelo método dos dois compartimentos, através de sete pontos anatômicos e será utilizada para ambos os sexos, as equações de Jackson e Pollock (1978-1980) específicas para homens e para mulheres com idade entre 18 e 61 anos. As dobras cutâneas serão coletadas em ordem rotativa, sendo coletadas 3 medidas de cada ponto anatômico de acordo com as técnicas recomendadas e será considerada a média. Os pontos anatômicos serão os seguintes: peitoral, axilar medial, tríceps, subescapular, supra-ilíaca, abdome e coxa para homens e mulheres. Para estimar a composição corporal também será realizado o exame de bioimpedância elétrica e os indivíduos serão orientados a seguirem todas as recomendações prévias para a realização do exame. O consumo alimentar será realizado através do preenchimento dos três registros alimentares que serão analisados utilizando o *software* Avanutri, e os valores obtidos serão avaliados seguindo as recomendações de ingestão das atuais DRI's (*Dietary reference Intakes*). Os resultados serão submetidos à análise estatística a ser definida.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional. Natação. Síndrome de Down.

* Acadêmicos do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

** Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

EFEITO DO ÓLEO DE COCO NO PERFIL LIPÍDICO, GORDURA ABDOMINAL E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR

LIBERATO, Anne Caroline Martins^{*}; MARCONATO, Mara Silvia Foratto^{**}; MILLER, Tânia Corrêa^{**}

Atualmente as doenças cardiovasculares são a maior causa de morbidade e mortalidade no Brasil e no mundo. Um dos fatores de risco de surgimento de doenças cardiovasculares é a dislipidemia. A elevação plasmática da concentração da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c), assim como a diminuição da lipoproteína de alta densidade (HDL-c), tem relação direta com o desenvolvimento da doença arterial. Outro fator de risco significativo de ocorrer doenças cardiovasculares é o acúmulo de tecido adiposo na região abdominal, devido à sua associação com concentrações elevadas de triglicéridos, dislipidemias, resistência a insulina e diabetes. Estudos mostram que a quantidade e o tipo de lipídios fornecidos pela dieta podem interferir no acúmulo de gordura na região abdominal. O óleo de coco extravirgem tem se mostrado eficaz para a melhora do perfil lipídico e redução da gordura abdominal. O objetivo deste estudo é avaliar os efeitos da ingestão do óleo de coco extravirgem no perfil lipídico, gordura abdominal e peso corporal de ratos Wistar. Este projeto será submetido à aprovação do Comitê de Ética da Universidade de Marília. Serão utilizados 16 ratos Wistar machos, com 60 dias de idade, provenientes do Centro de Experimentação em Modelos Animais – CEMA da Universidade de Marília, que serão divididos aleatoriamente em 2 grupos experimentais: **grupo 1 (C, n = 8)** controle - animais que receberão ração comercial e líquido uma mistura de água e leite condensado e o **grupo 2 (LS, n = 8)** animais com a mesma ração e líquido, com a adição de 40 ml do óleo de coco por litro de bebida. O consumo da ração e líquido serão monitorados 3 vezes por semana em todos os grupos durante 8 semanas. Ao final do experimento, após as oito semanas, os ratos serão pesados e submetidos ao processo de eutanásia via indução de coma e morte com sobredose de anestésico tiopental sódico (superiores a 25mg/kg-1) administrado intra peritoneal. Com a constatação do óbito serão coletadas amostras sanguíneas para análise de triglicérides, colesterol total e HDL. A análise estatística será realizada no programa Microsoft® Office Excel 2007, usando-se o teste estatístico *t* de *Student* com significância estatística aceita de 5%.

Palavras-chave: Gordura corporal, Óleo de côco, ratos Wistar

^{*} Acadêmica do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

^{**} Docentes do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

**HIPERTENSÃO, DIABETES E DISLIPIDEMIAS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES
COM SOBREPESO E OBESIDADE QUE FREQUENTARAM O CENTRO DE
ATENDIMENTO À OBESIDADE INFANTIL DE MARÍLIA (CAOIM)**

KOUZEKI, A. M. *; MILLER, Tânia Corrêa***

Segundo a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), a obesidade infantil cresceu 240% nos últimos 20 anos no Brasil. A associação da transição epidemiológica, demográfica e comportamental e a alteração do hábito alimentar são apontadas como fatores causais do aumento progressivo da obesidade infantil. Práticas alimentares caracterizadas por elevado teor de lipídios, sacarose, sódio e por reduzido consumo de cereais integrais, frutas e hortaliças associadas à inatividade física decorrente do uso de computadores, jogos eletrônicos e televisores influenciam parte considerável de crianças. Estudos evidenciam grande aumento da prevalência de hipertensão, diabetes e dislipidemia em crianças e adolescentes. Este estudo tem como objetivo estudar a prevalência da hipertensão, diabetes e dislipidemia em crianças e adolescentes que participaram das atividades do Centro de Atendimento à Obesidade Infantil de Marília (CAOIM). O CAOIM é um centro de tratamento da obesidade infantil, que foi inaugurado no dia 11 de outubro de 2006. Criar hábitos saudáveis, incluindo a perda de peso e a recuperação da autoestima, é o objetivo central da iniciativa. A população de estudo será crianças e adolescentes atendidos no CAOIM. A pesquisa consiste no levantamento de dados dos prontuários deste grupo e coletados dados referentes à idade, sexo, perfil antropométrico e à exames bioquímicos (glicemia, colesterol total e frações e triglicérides). Os dados serão apresentados como média e desvio padrão e serão realizadas as análises de variância adotando-se como significativo o valor de $p < 0,05$.

Palavras-chave: Diabetes. Dislipidemia. Hipertensão. Obesidade infantil.

* Acadêmica do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

** Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

HIGIENE E SANITIZAÇÃO NO RECEBIMENTO E PROCESSAMENTO DO MEL EM ENTREPOSTO

CAMPOS, A. B.^{*}; GOMES, L. R.^{**}; MUCHAGATA, E. A.^{**}; BASSAN, C. F. D.^{***};

A qualidade do mel está intimamente relacionada com a higiene e sanitização nos processos de extração do mel. Atualmente, vários municípios disponibilizam aos apicultores um entreposto de recebimento e processamento do mel, a casa do mel. O presente trabalho busca adequar, com base em BPF's - Boas Práticas de Fabricação - normas de higiene e sanitização no processamento de mel. Para que se possa garantir ao consumidor a qualidade do produto final, os produtos alimentícios, devem ser processados seguindo-se normas rigorosas de higiene, tanto das instalações como do pessoal envolvido e dos equipamentos utilizados. Essas normas estão contidas no que se denomina "Boas Práticas de Fabricação de Alimentos" – BPF. No recebimento do mel deve ser verificado junto ao apicultor se, após coletadas, as melgueiras não permaneceram expostas ao sol por longos períodos, pois as elevadas temperaturas podem levar à formação de hidroximetilfurfural - HMF no mel, comprometendo sua qualidade; se o mel foi adequadamente acondicionado, uma vez que ele é um produto com característica aromática acentuada, podendo absorver odores com facilidade, mesmo se estiver devidamente operculado (com uma fina camada protetora de cera) nos quadros, em virtude da permeabilidade da camada de cera protetora; se a colheita do mel foi efetuada de forma seletiva, ou seja, se foi retirado apenas os quadros que apresentaram no mínimo 90% de seus alvéolos operculados, sendo um indicativo da maturidade do mel em relação ao percentual de umidade. O excesso de umidade favorece o desenvolvimento de microrganismos. Os microrganismos que podem ocorrer no mel devido, principalmente, ao processamento inadequado por falta de higiene, são: *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* e *Clostridium botulinum*, responsáveis pela maioria das toxinfecções alimentares. Usando-se o método de amostragem fracionada, deve ser coletadas amostras do produto no lote recebido, e efetuada posteriormente análises microbiológicas. As Boas Práticas de Fabricação empregadas na apicultura garantem produtos finais livres de contaminação por microrganismo patogênico, conservando suas características nutricionais e aumentando seu tempo de "vida de prateleira" e, disponibilizando assim ao consumidor, um produto que possa ser utilizado sem que sua saúde seja posta em risco. Para que a vida continue sendo adoçada pelo mel, é necessário que o apicultor tenha consciência quanto à importância da higiene e sanitização nos processos de extração e conservação do mel, não só do ambiente como dos equipamentos e do pessoal envolvido, sendo condição fundamental para a garantia da qualidade do produto final.

Palavras-chave: Processamento de mel, higiene, sanitização, entreposto de mel.

* Acadêmico do curso de Medicina Veterinária/UNIMAR.

** Acadêmicos do curso de Engenharia Agrônoma/UNIMAR

*** Docente da Universidade de Marília.

Apresentação painéis

ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL PROPOSTO AOS PACIENTES ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DA UNIMAR

MARCONATO, Mara Silvia Foratto^{*}, DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteado^{*}; LIMA, Marília Mendes de^{*}

Observa-se uma crescente procura por serviço de atendimento nutricional em ambulatórios ou clínicas. Isto decorre do fato da nutrição estar inserida no contexto dos atendimentos de saúde que resultam na melhoria na qualidade de vida. Ademais, o tema alimentação saudável vem ganhando grande destaque na sociedade. No atendimento nutricional são propostas mudanças no de comportamento alimentar com vista à redução do risco para a saúde, prevenção do aparecimento de novos sintomas e até mesmo suspensão do uso contínuo de alguns medicamentos. Entretanto, tais mudanças são caracterizadas pela baixa adesão do paciente. Neste panorama, o presente estudo se propõe identificar os motivos que resultaram em adesão ou não ao tratamento nutricional. O estudo será desenvolvido na Clínica de Nutrição da Unimar, tendo como população os indivíduos adultos de ambos os sexos, portadores ou não de patologias em diferentes classificações de estado nutricional. Será realizado mediante o levantamento de informações obtidas em prontuários e aplicação de formulário aos clientes atendidos nesta clínica. Serão observados fatores como: idade, diagnóstico clínico e nutricional, escolaridade, condição sócio-econômica, estado civil, a presença ou não de um cuidador, número de consultas nutricionais, tempo de tratamento, frequência as consultas e os possíveis motivos na aderência ou desistência ao tratamento nutricional proposto por este serviço.

Palavras-chave: adesão, desistência, tratamento nutricional.

^{*} Docentes do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

^{*} Acadêmico do curso de Graduação em Nutrição/ UNIMAR.

COMPARAÇÃO DA FORMAÇÃO DA MASSA MUSCULAR A PARTIR DO USO DE DOIS SUPLEMENTOS: SORO DO LEITE E CREATINA

CLETO, Adriely^{*}; ASSIS, Camila Fernanda^{*}; BRUM, Marcela^{*}; SCHIMIDT, Vivian^{*}; MILLER, Tânia^{**}

A proteína do soro do leite e a creatina são suplementos cada vez mais utilizados tanto por profissionais quanto por amadores esportivos com o objetivo de aumentar a massa muscular e o rendimento durante o treino ou competição. Esse fato estimula a discussão sobre até que ponto essas substâncias de fato influenciam nesses mecanismos e qual dentre estes mostra-se mais eficiente e eficaz, visto que existe uma diferença significativa de valores entre eles. O presente trabalho tem como escopo comparar o ganho de massa muscular e o desempenho durante atividade física com a administração dos dois suplementos em praticantes de musculação de academias de Marília. Além disso, esse trabalho também pretende evidenciar as principais características, componentes bioativos e mecanismos de ação das proteínas do soro do leite e da creatina na hipertrofia muscular, redução da gordura corporal e desempenho físico. Para realização do estudo serão utilizados suplementos de proteína do soro do leite, creatina e instrumentos para avaliação antropométrica (balança, fita métrica, estadiômetro e compasso de dobras cutâneas). Serão avaliados trinta indivíduos na faixa etária entre 18 e 24 anos, do sexo masculino, clinicamente saudáveis, eutróficos, não tabagistas, não vegetarianos, praticantes não profissionais de exercícios resistidos (musculação) com regularidade mínima de treino de três vezes por semana, com o mesmo protocolo de exercícios e que não tenham feito uso de nenhum tipo de suplemento nos últimos seis meses. Os voluntários serão divididos em três grupos com dez participantes cada. O grupo 1 fará uso do suplemento de soro do leite, o grupo 2 usará suplementação a base de creatina e o grupo 3 seguirá uma alimentação balanceada sem uso de qualquer suplemento. Será realizada avaliação antropométrica onde serão coletados dados de peso, estatura e medidas de dobras cutâneas do bíceps, tríceps, subescapular e suprailíaca, para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e do % de gordura corporal. Esses dados antropométricos serão coletados no início do experimento, na metade (após um mês) e ao final do estudo, após dois meses, a fim de averiguarmos os resultados finais. Os dados serão submetidos à análise estatística.

Palavras-chave: Proteína do Soro do Leite, Creatina, Musculação, Massa Muscular

* Acadêmicas do Curso de Nutrição/UNIMAR

** Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

CONHECIMENTOS DE MÃES E CUIDADORES SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL EM BERÇÁRIOS MUNICIPAIS NA CIDADE DE MARÍLIA-SP

REIS, Carla Tolentino* ; MEDEIROS, Luana Maris*, FERREIRA-MARIM, Marina Manduca**

Introdução: alimentação complementar é definida como qualquer alimento nutritivo, sólido ou líquido, diferente do leite humano oferecido à criança amamentada. A alimentação complementar deve complementar o leite materno e não substituí-lo, mesmo com a introdução de outros alimentos, o aleitamento materno deve continuar até os dois anos ou mais, pois protege a criança contra doenças e supre necessidades nutricionais. Vários estudos realizados no Brasil demonstraram que a introdução precoce de alimentos complementares aumenta a morbimortalidade infantil como consequência de menor ingestão dos fatores de proteção existentes no leite materno, além de ser uma importante fonte de contaminação para as crianças. Contudo, ainda são escassos na literatura estudos que avaliem o conhecimento de cuidadoras de creches sobre a alimentação infantil. Considerando que esse profissional deve contribuir para o bom desenvolvimento e crescimento das crianças sob seus cuidados, é indispensável que tenha conhecimentos sobre o assunto. Além disso, os educadores devem atuar como multiplicadores, transmitindo seus conhecimentos para os pais das crianças atendidas, e assim, justifica-se que as mães sejam tanto quanto conhecedoras dos benefícios e manejo da alimentação complementar adequada e saudável. Objetivo: avaliar os conhecimentos sobre alimentação complementar de mães e cuidadores de crianças até dois anos de idade. Métodos: serão entrevistadas mães e cuidadores de crianças menores de dois anos frequentadoras de todos os berçários municipais da cidade de Marília-SP. Para avaliar os conhecimentos será aplicado um questionário desenvolvido por Taddei et al (2006), composto por 6 questões de múltipla escolha e 17 questões de 'verdadeiro ou falso' totalizando 23 questões subdivididas em três subtemas: aleitamento materno, aleitamento artificial e alimentação complementar, para obter informações pessoais das mães e cuidadores será aplicada uma ficha de identificação estruturada, abordando condições socioeconômicas, demográficas, ambientais e experiência materna. Esse questionário será aplicado nas reuniões realizadas nos berçários. O presente estudo será avaliado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade de Marília e somente estando de acordo com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde que regulamenta pesquisas envolvendo seres humanos será executado.

Palavras-chave: Alimentação complementar. Conhecimento. Aleitamento materno. Cuidadores.

* Acadêmicas do curso de Graduação em Nutrição/ UNIMAR

** Docente do curso de Graduação em Nutrição/ UNIMAR. Doutoranda em Saúde pública pela Universidade Estadual Paulista – UNESFMB Botucatu

CORRELAÇÃO DO PESO OBTIDO DA FORMA CONVENCIONAL COM A FÓRMULA PREDITIVA DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS NAS CLÍNICAS DE NUTRIÇÃO, MEDICINA E ODONTOLOGIA DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA.

BAVARESCO, Clauzia Aparecida Guido* ; SANT'ANNA, Elizane Pereira* ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto*

Introdução: Existem muitas medidas antropométricas e classificações para a determinação do estado nutricional de indivíduos e grupos. As fórmulas preditivas de peso e altura, utilizadas na prática clínica, são baseadas em medidas alternativas. Cuidados devem ser tomados na obtenção e interpretação dessas medidas para não comprometer a sua validade. Objetivo: Frente a tais considerações o presente estudo analisará disponíveis na literatura, aquelas que apresentam maior aplicabilidade na população que será estudada. Metodologia: O estudo será desenvolvido com pacientes adultos de ambos os sexos, não portadores de deficiência física, atendidos nas Clínicas de Nutrição, Odontologia e Medicina da Universidade de Marília, perante termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Serão aferidas a circunferência da panturrilha (CP), altura do joelho (AJ), circunferência do braço (CB), prega cutânea subescapular (PCSE), onde será calculado a estimativa de peso pela fórmula de Chumlea.

Palavras-chave: antropometria, estimativa de peso, avaliação nutricional, Fórmula de Chumlea.

* Acadêmicas do curso de Nutrição/ UNIMAR

* Docente do curso de Nutrição/ UNIMAR

PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL EM ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA

CAZAÑAS, Eduardo Fuzetto* ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto**.

O indivíduo que inicia suas atividades acadêmicas, geralmente passa por significativas mudanças no seu hábito de vida, desde aquele que está saindo do ensino médio e ingressando na universidade, até aquele que já possui renda, constitui família, e terminou o ensino médio há alguns anos. Tais mudanças poderiam estar relacionadas negativamente com o estado nutricional. Torna-se imprescindível, portanto, conhecer o perfil nutricional desse grupo de indivíduos com ênfase nos acadêmicos de nutrição que atuarão constantemente com indivíduos ou coletividades que apresentam alterações do estado nutricional e hábitos de vida “inadequados”, principalmente o sobrepeso e obesidade. Diante do exposto o presente estudo tem como objetivo geral, caracterizar o perfil nutricional dos alunos de nutrição na Universidade de Marília de ambos os sexos e que tenham idade mínima de 18 anos. Para a avaliação do estado nutricional serão coletadas as medidas antropométricas, peso, estatura, dobra cutânea tricipital, circunferência de cintura, quadril e braquial, e calculados o índice de massa corpórea e circunferência muscular do braço (CMB) De modo complementar, será aplicado um questionário elaborado pelos autores que contemplam dados demográficos, biológicos, socioeconômicos e de hábitos de vida no sentido de avaliar sua relação com o estado nutricional. Apesar de mudanças no hábito de vida após o ingresso no meio acadêmico, espera-se encontrar uma correlação positiva entre estado nutricional e hábitos de vida, sobre tudo porque são profissionais que farão orientações rotineiramente nesse sentido aos seus pacientes.

Palavras-chave: Estado Nutricional, Universitário, Estilo de Vida.

* Acadêmico do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília - UNIMAR

** Docente e Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília– Unimar. Mestre em Análises Clínicas-Universidade de Marília-Unimar.

SEGURANÇA E QUALIDADE HIGIÊNICOS SANITÁRIANO PREPARO E COMÉRCIO DE ALIMENTOS POR AMBULANTES NO MUNICÍPIO DE MARÍLIA (SP)

OLIVEIRA, M. Ana Augusta* ; CAVICHIOLI, M. Joseane*; SILVA, J. Mayara Camila*;
PINTO, Q. Maria Lizia**.

Estudos realizados na América Latina estimam que de 25 a 30% do gasto familiar são destinados ao consumo de alimentos em comércio ambulantes. Este tipo de comércio pode constituir um risco à saúde da população, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo, ausência do tratamento da água e a falta de conhecimentos das boas práticas de manipulação por parte dos comerciantes. No Brasil, as doenças transmitidas por alimentos são muito comuns, mas só nos casos mais graves a pessoa afetada procura o serviço médico ou a vigilância sanitária para comunicar o fato. Segundo o Ministério da Saúde, entre 1999 e 2005, foram registrados 4.092 surtos com 78.172 pessoas atingidas e 47 óbitos. No ano de 2008 foram registrados 1.200 surtos e 2.500 casos. A água, preparações mistas e os alimentos que levam ovos em sua composição, principalmente a maionese, foram os que mais causaram doenças. Os microrganismos patogênicos mais prevalentes neste cenário são: *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp., *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*, *Shigella* sp. *Escherichia coli*. Este trabalho tem como objetivo analisar a incidência de contaminação por patógenos na maionese caseira preparada e distribuída nos comércios ambulantes de lanches do município de Marília (SP). Foi realizado um levantamento do número de estabelecimentos legalizados na cidade, segundo a Prefeitura Municipal de Marília apenas 40 destes estabelecimentos possui alvará para realizar sua atividade, com isso usaremos 100% da amostra para que desta forma não ocorra erro. O procedimento para análise microbiológica das amostras coletadas será realizado no Laboratório de Microbiologia da Universidade de Marília, através dos métodos convencionais de isolamento em Ágar MacConkey e Ágar SS.

Palavras-chave: microrganismo patogênico, intoxicação, alimentos.

* Acadêmicas do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

** Docente do curso de Graduação em Nutrição /UNIMAR

*Resumos dos Projetos de
Pesquisa
do curso de Nutrição*

*Programa de Iniciação
Científica da
Universidade de
Marília*

INFLUÊNCIA DE DIETA COM ÓLEO DE COCO SOBRE O PERFIL LIPÍDICO, GORDURA ABDOMINAL E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR

ANNE, Caroline Martins* ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto**

Projeto de Pesquisa – PIIC/UNIMAR – Em andamento

Atualmente as doenças cardiovasculares são a maior causa de morbidade e mortalidade no Brasil e no mundo. Um dos fatores de risco de surgimento de doenças cardiovasculares é a dislipidemia. Outro fator de risco significativo de ocorrer doenças cardiovasculares é o acúmulo de tecido adiposo na região abdominal, devido à sua associação com concentrações elevadas de triglicéridos, dislipidemias, resistência a insulina e diabetes. O óleo de coco extra virgem tem-se mostrado eficaz para a melhora do perfil lipídico e redução da gordura abdominal. O objetivo deste estudo é avaliar os efeitos da ingestão do óleo de coco extra virgem no perfil lipídico, gordura abdominal e peso corporal de ratos Wistar. Serão utilizados 16 ratos Wistar machos, com 60 dias de idade, provenientes do Centro de Experimentação em Modelos Animais – CEMA da Universidade de Marília, que serão divididos aleatoriamente em 2 grupos experimentais: grupo 1 (C, n =8) controle - animais que receberão ração comercial e líquido uma mistura de água e leite condensado e o grupo 2 (LS, n = 8) animais com a mesma ração e líquido, com a adição de 40 ml do óleo de coco por litro de bebida. O consumo da ração e líquido serão monitorados 3 vezes por semana em todos os grupos durante 8 semanas. Ao final do experimento, após as oito semanas, os ratos serão pesados e submetidos ao processo de eutanásia via indução de coma e morte com sobredose de anestésico tiopental sódico (superiores a 25mg/kg-1)) administrado intra peritoneal. Com a constatação do óbito serão coletadas amostras sanguíneas para análise de triglicérides, colesterol total e HDL. A análise estatística será realizada no programa Microsoft® Office Excel 2007, usando-se o teste estatístico *t* de *Student* com significância estatística aceita de 5%.

* Acadêmica do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

** Orientadora e docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

AValiação DA APLICABILIDADE DAS FÓRMULAS DE ESTIMATIVA DE ESTATURA PARA INDIVÍDUOS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS

DELILERALI, Bianca Menocci* ; YAMAMOTO, Erika Akemi*; DE SÀ, Luana Caroline Santos*; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó** ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto**.

Projeto de Pesquisa – PIIC/UNIMAR – Concluído

A avaliação nutricional e o acompanhamento do estado nutricional dos pacientes de uma instituição são fundamentais para o planejamento e avaliação da conduta nutricional empregada. Dentre os métodos de avaliação nutricional, a antropometria é amplamente utilizada por ser fácil, rápida e segura. A estatura está entre os dados que compõem a avaliação antropométrica. Entretanto, tal medida é difícil de ser realizada em pacientes acamados e ou com deformidades físicas. Por isso há na literatura diversas equações sugeridas para estimativa de estatura, as quais foram validadas para adultos e idosos. Sendo assim, o objetivo deste estudo é verificar a aplicabilidade das fórmulas de estimativa de estatura disponíveis na literatura para predição de estatura de indivíduos em diferentes faixas etárias. A população de estudo será composta por adolescentes, adultos e idosos, os quais terão estatura direta aferida. Adicionalmente, serão coletadas as medidas antropométricas necessárias para aplicação nas diferentes fórmulas de estimativa de estatura disponíveis na literatura. Os valores de estatura estimados por meio das fórmulas serão comparados com os valores de estatura obtidos pela medição direta utilizando o teste de correlação intra-classe. Com os resultados deste estudo espera-se detectar a(s) fórmula(s) que possui(em) maior aplicabilidade em termos de capacidade de predição de estatura em adolescentes, adultos e idosos.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional, Estimativa de estatura

* Acadêmicas do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

** Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

PERFIL NUTRICIONAL DAS JOGADORAS DE BASQUETE DA EQUIPE DO COLÉGIO CRISTO REI DE MARÍLIA / SP

ARANTES NETO, J. C. *; MILLER, Tânia Corrêa **

Projeto de Pesquisa – PIIC/UNIMAR – Em andamento

O basquetebol é um esporte completo, e possui características extremamente complexas; é uma modalidade onde os movimentos não ocorrem de forma constante, em que o atleta fica desde o repouso completo até em uma situação que a bola está fora da quadra e os atletas aguardam sua reposição. A dieta do atleta deve atender às necessidades energéticas antes, durante e após o exercício sendo necessário um consumo adequado de alimentos e líquidos, pois estes mantêm os níveis de glicose sanguínea, melhorando assim a recuperação e o desempenho do atleta e para que tudo isso aconteça, é essencial à orientação do nutricionista. A avaliação nutricional de atletas é de fundamental importância, para que se obtenha um conhecimento sobre os hábitos alimentares, sobre a composição da massa corpórea, pois auxiliam no planejamento de estratégias de orientação alimentar. O basquete exige do atleta velocidade e força muscular, por ser um jogo rápido. As necessidades energéticas são únicas a cada atleta e devem ir ao encontro dos seus objetivos nutricionais. A finalidade desta pesquisa será avaliar o perfil nutricional das jogadoras da equipe de basquete do Colégio Cristo Rei da cidade de Marília, através de estudos dietéticos e antropométricos, para verificar o consumo alimentar e a composição corporal. O projeto será submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília. A amostra será composta pelos membros da equipe de basquete, que assinarão o Termo de Consentimento livre e esclarecido. A coleta dos dados antropométricos será realizada no colégio Cristo Rei antes de uma sessão de treinamento. Serão coletadas medidas de peso, estatura e dobras cutâneas para estimativa da composição corporal baseado em dois compartimentos. Será também realizado o exame de bioimpedância elétrica para conhecer a composição corporal, através de três compartimentos: massa gorda, massa livre de gordura e água corporal. Para realização do exame de bioimpedância as atletas serão orientadas a seguirem o protocolo de preparo pré-exame. O estudo dietético será composto de três registros de diário alimentar (72 horas), sendo dois registros durante os dias da semana e um no final de semana. O intervalo entre os dias de anotação do consumo alimentar será de pelo menos um dia. O consumo alimentar registrado pelas atletas será calculado no software Avanutri. Na avaliação antropométrica serão coletados os seguintes dados: peso corporal, estatura, circunferências e medidas de dobras cutâneas. Após a coleta, os dados serão apresentados como médias e desvio padrão e serão realizadas as análises de variância e o teste bilateral de Wilcoxon, adotando-se como significativo o valor de $p < 0,05$. O conhecimento do perfil nutricional das atletas desta equipe será importante para a elaboração de estratégias nutricionais adequadas para a modalidade esportiva praticada, contribuindo assim para a melhora da performance e da saúde das atletas desta equipe.

Palavras-chave: Avaliação Antropométrica. Basquete. Consumo Alimentar

* Acadêmico do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR

** Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

ÍNDICE REMISSIVO DE AUTORES

| | |
|--|----|
| ANNE, Caroline Martins..... | 26 |
| ARANTES NETO, J. C. | 28 |
| ASSIS, Camila Fernanda..... | 20 |
| ASSIS, Joyce Messias de | 09 |
| ASSIS, Camila F. de Araújo..... | 13 |
| BARION. Tatiane Cristina Garcia..... | 14 |
| BASSAN, C. F. D..... | 17 |
| BAVARESCO, Clauzia Aparecida Guido | 08 |
| | 22 |
| BRUM, Marcela | 20 |
| CAVICCHIO, Mariana Cristina..... | 11 |
| CAVICHIO, M. Joseane..... | 24 |
| CAZAÑAS, Eduardo Fuzetto..... | 10 |
| | 23 |
| CLETO, Adriely | 20 |
| DE SÀ, Luana Caroline Santos | 27 |
| DELILERALI, Bianca Menocci..... | 27 |
| DETREGIANCHI, P. R. Claudia..... | 08 |
| | 09 |
| | 10 |
| | 12 |
| | 19 |
| | 27 |
| FERREIRA-MARIM, Marina Manduca | 11 |
| | 21 |
| GALDINO, R. Maryelem..... | 08 |
| GOMES, L. R..... | 17 |
| GOUVEIA, Ana Carolina Alvim | 11 |
| KOUZEKI, A. M..... | 16 |
| LIBERATO, Anne Caroline Martins..... | 15 |
| LIMA, Marília Mendes de..... | 19 |
| M CAMPOS, A. B..... | 17 |
| MARCONATO, F. Mara Silvia | 08 |
| | 15 |
| | 19 |
| | 22 |
| | 23 |
| | 26 |
| | 27 |
| MARTINS. Daiane Rodrigues | 14 |
| MEDEIROS, Luana Maris | 21 |
| MELLO, Emanuelle | 13 |
| MILLER, Tânia Corrêa | 13 |

| | |
|---|----|
| | 14 |
| | 15 |
| | 16 |
| | 20 |
| | 28 |
| MUCHAGATA, E. A..... | 17 |
| OLIVEIRA, G. de Camila..... | 08 |
| OLIVEIRA, M. Ana Augusta..... | 24 |
| OLIVEIRA, Thabata Andresa P. Ferreira de..... | 09 |
| PARCKERT, Roberta Salete..... | 12 |
| PEDROSO, Kecylin Regiane..... | 09 |
| PINTO, Q. Maria Lizia..... | 24 |
| PORTELLA, Anne Carlyne de Oliveira..... | 12 |
| PRADO, Simoni Fabiana do..... | 12 |
| QUEIRÓZ, Débora Natália..... | 11 |
| QUESADA, Karina Rodrigues..... | 09 |
| | 10 |
| | 12 |
| REIS, Carla Tolentino..... | 21 |
| SANT'ANNA, Elizane Pereira..... | 22 |
| SCHIMIDT, Vivian..... | 20 |
| SILVA, J. Mayara Camila..... | 24 |
| SILVA, Marielle da..... | 09 |
| SILVA, Taliana Aparecida Mota da..... | 12 |
| SILVA, Beatriz Jesus da..... | 14 |
| SIQUEIRA, Ariane Cristina..... | 11 |
| SOUZA, Letícia de O..... | 13 |
| VALENÇA, Marília Regina dos Santos..... | 10 |
| YAMAMOTO, Erika Akemi..... | 27 |