

UNIVERSIDADE DE MARÍLIA

NUTRICIÊNCIA

III Encontro de Iniciação Científica do curso de Nutrição

28 e 29 de maio de 2013

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

III Encontro de Iniciação Científica do curso de Nutrição

COMISSÃO ORGANIZADORA

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

APOIO

Núcleo de Apoio à Pesquisa
NAP/UNIMAR

SUMÁRIO

<i>Apresentação</i>	05
<i>Sessão de comunicações</i>	
ASSOCIAÇÃO ENTRE INGESTÃO DE FÓSFORO E PROTEÍNA E FOSFATEMIA EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE.....	07
CONSUMO ALIMENTAR EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA: RELAÇÃO CÁLCIO E PROTEÍNA DA DIETA	08
ESTIMATIVA DE PESO EM INDIVÍDUOS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS... ..	09
<i>Painéis</i>	
ALFARROBA: UMA ALTERNATIVA AO CHOCOLATE.....	11
ANÁLISE SENSORIAL, NUTRICIONAL E CUSTO DE FLUIDOS DE CEREAIS, FRUTAS OLEAGINOSAS E SEMENTES.....	12
AVALIAÇÃO DA INTERFERÊNCIA DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL NO RELATO DO CONSUMO ALIMENTAR	13
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SÓDIO NOS UNVERSITÁRIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR)	14
CLIMA ORGANIZACIONAL E INTERESSE DOS ESTUDANTES DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO NUMA INSTITUIÇÃO PRIVADA.....	15
ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE. 16	
FATORES ASSOCIADOS À INTRODUÇÃO PRECOCE OU TARDIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM MENORES DE UM ANO EM UBS DO MUNICÍPIO DE MARÍLIA-SP	17
PERFIL NUTRICIONAL DE PROFISSIONAIS NUTRICIONISTAS DOS MUNICÍPIOS DE OURINHOS E MARÍLIA (SP)	18
PRÁTICAS, CONHECIMENTOS E PERCEPÇÕES MATERNAS SOBRE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM USUÁRIAS DE UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE MARÍLIA-SP	19
EFEITO DE UM PROGRAMA MISTO DE EXERCÍCIO FÍSICO E INTERVENÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O PESO CORPORAL E PERFIL GLICÊMICO E LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS OBESOS.....	20

Apresentação

O III 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 comprometimento e seriedade desta Instituição de Ensino na condução e efetivação do ensino superior de qualidade.

Profa. Dra. Cláudia Rucco Detregiachi
Profa. M. Mara Silvia Foratto Marconato
Profa. Dra. Walkiria Martinez Heinrich Ferrer
Coordenadores do III NUTRICIÊNCIA da Universidade de Marília

Sessão de comunicações

Apresentação oral

ASSOCIAÇÃO ENTRE INGESTÃO DE FÓSFORO E PROTEÍNA E FOSFATEMIA EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

OLIVEIRA, Ana Augusta Mendes de¹; CAVICHIOLO, Joseane Marcelina¹; OLIVEIRA, Mateus Bem Batista¹; SILVA, Mayara Camila Jorge¹; QUESADA, Karina Rodrigues²; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó²

Introdução: A Insuficiência Renal Crônica é considerada um importante problema de saúde pública. Apresenta caráter multifatorial como diabetes, hipertensão, processos renais obstrutivos e glomerulonefrites. A progressão da lesão renal acontece de forma progressiva e irreversível, rompendo a homeostase do organismo e, conseqüentemente, levando ao acúmulo de eletrólitos, excesso de água e metabólitos urêmicos. Nestas circunstâncias, a terapia renal substitutiva, podendo esta constar de hemodiálise, diálise peritoneal ou transplante renal, é frequentemente utilizada para eliminação dessas substâncias. A hiperfosfatemia, caracterizada por concentração sérica de fósforo acima de 5,5 mg/dL, é uma condição bastante frequente nos pacientes com doença renal crônica em hemodiálise. A diálise adequada, a utilização de quelantes de fósforo e a restrição dietética são estratégias que auxiliam o controle da fosfatemia. **Objetivo:** O presente estudo tem como objetivo avaliar a ingestão proteica e de fósforo na dieta habitual dos pacientes cadastrados junto ao programa de hemodiálise (HD) da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Marília (Santa Casa de Marília) e investigar a associação entre estes parâmetros dietéticos e o nível de fósforo sanguíneo. **Metodologia:** A população de estudo será composta por 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 do estudo os pacientes que estejam clinicamente instáveis. A avaliação da dieta habitual dos pacientes do estudo será feita pelo método de registro alimentar de três dias, incluindo um dia do fim de semana e dois dias escolhidos aleatoriamente durante a semana, sendo que um destes dois dias deve compreender o dia de realização do HD. Os pacientes receberão um prévio treinamento para o preenchimento destes registros alimentares. As variáveis analisadas serão proteína (g) e fósforo (mg). A concentração sanguínea de fósforo será coletada no prontuário dos pacientes utilizando o resultado do exame realizado na data mais próxima à coleta dos dados alimentares, considerando ser rotina na unidade de HD da Santa Casa de Marília a realização mensal desta dosagem. Este dado será analisado segundo os padrões propostos pela National Kidney Foundation (2003), sendo o ideal para pacientes em HD manter os níveis séricos de fósforo entre 3,5 e 5,5 mg/dL. **Resultados esperados:** Com o presente estudo esperamos encontrar uma orientação positiva entre a ingestão de fósforo, proteína e hiperfosfatemia, reforçando a importância da orientação nutricional para o tratamento de pacientes em HD. Com o desenvolvimento deste estudo pretendemos favorecer a formação de profissionais para atuar na área clínica além de contribuir de forma significativa com a população alvo e a academia científica por meio de publicações e apresentações em eventos científicos.

Palavras-chave: Doença renal crônica. Hemodiálise. Hiperfosfatemia. Ingestão de fósforo. Ingestão de proteína.

¹ Acadêmicos do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR – Marília/SP

² Docentes do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR – Marília/SP

CONSUMO ALIMENTAR EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA: RELAÇÃO CÁLCIO E PROTEÍNA DA DIETA

LIBERATO, Anne Caroline Martins¹; RIBEIRO, Danielle Molina SILVA¹, Juliana Bergo de Souza e¹; COLOMBO, Natália Cândido¹; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó²; QUESADA, Karina Rodrigues²

Introdução: Dentre as principais patologias que se desenvolvem em mulheres na pós-menopausa inclui-se a osteoporose. A osteoporose é considerada uma doença que gera grande impacto em nível de saúde pública e socioeconômico pelo fato de gerar altos custos. Sabe-se que a morbidade acomete ambos os sexos na faixa etária de 50 anos. No entanto, a cada 5 mulheres, 1 homem é acometido, pois na menopausa ocorre uma redução na absorção do cálcio, e isso pode ser explicado tanto pelo inadequado consumo desse material, quanto pela diminuição da síntese endógena da vitamina D, devido a uma redução da função renal com o passar da idade e, além disso, nessa fase ocorre significativo declínio na produção do hormônio estrogênio comprometendo ainda mais a massa óssea. A formação e a manutenção da massa óssea estão diretamente relacionadas com diversos fatores, dentre eles, ambientais e genéticos. Dentre os fatores relacionados à dieta, os nutrientes que merecem melhor atenção e preocupação são o cálcio e a proteína, pois ambos têm forte ligação com a manutenção e formação da massa óssea. De acordo com alguns estudos de consumo alimentar, o cálcio é o nutriente que apresenta maior inadequação de consumo, por outro lado, estudos também sugerem que dietas hiperproteicas trazem prejuízo a saúde óssea. Assim, os autores Massey e Heaney (1998) sugerem que a relação cálcio e proteína na dieta devem ser de 20/1 (mg/g). **Objetivo:** o presente estudo tem por objetivo avaliar a relação cálcio/proteína da dieta das mulheres na pós-menopausa. **Metodologia:** A amostra do estudo será do tipo não probabilístico de conveniência, formada por mulheres na faixa etária de 50 a 79 anos na pós-menopausa, todas usuárias da Unidade de Saúde da Família (USF) “Aeroporto” na cidade de Marília/SP. Para análise de consumo alimentar de cálcio e proteína serão aplicados recordatórios de 24 horas de três dias não consecutivos, incluindo dois dias da semana e um dia do final de semana. As quantidades dos alimentos ingeridos serão anotadas em medidas caseiras e, posteriormente, transformadas em gramas. Os inquéritos alimentares serão tabulados com o auxílio do software Avanutri 4.0. A avaliação da relação cálcio/proteína da dieta será realizada segundo a proposta dos autores Massey e Heaney (1989). **Resultados esperados:** Espera-se que a população estudada apresente consumo adequado dos nutrientes cálcio e proteína da dieta, a fim de evitar que a massa óssea seja prejudicada, o que pode levar ao desenvolvimento ou agravamento da osteoporose. **Palavras-chave:** Menopausa. Osteoporose. Relação cálcio/proteína.

¹ Acadêmicos do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR – Marília/SP

² Docentes do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR – Marília/SP

ESTIMATIVA DE PESO EM INDIVÍDUOS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS

BRITO, Érica Lucena¹; CAMPOS, Fabíola Angélica¹; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó²; MARCONATO, Mara Silva Foratto²

Para um organismo ser considerado saudável, é preciso uma vida regrada de boas práticas para alimentação adequada. A avaliação nutricional é um importante indicador de saúde para classificar o estado nutricional de um indivíduo. Um dos métodos mais utilizados para a classificação do estado nutricional é o índice de massa corporal (IMC), que se utiliza de medidas como altura e peso para sua aplicabilidade. Assim, através desta, é possível identificar distúrbios nutricionais. A coleta de altura e peso deve ser obtida por mensuração direta dos indivíduos com uso de estadiômetro e balança respectivamente. Em certas situações há limitação da mensuração destes dados antropométricos de forma direta, portanto há a necessidade da utilização de fórmulas para estimar tais medidas. Para utilizar-se das fórmulas de estimativa de peso e altura é preciso colher dados de outras medidas antropométricas (recumbentes), por exemplo, circunferência do braço e da panturrilha, altura do joelho e dobra cutânea subescapular. Assim existem as fórmulas de estimativas de peso corporal encontrada na literatura. Em casos de estimativas de peso, é preciso tomar cuidado, pois é necessário levar em consideração sexo, idade, etnia, e nacionalidade da população em estudo para não cometer erros no diagnóstico nutricional destes indivíduos. Se estimativas que resultam em uma conduta equivocada, interferindo diretamente na saúde do indivíduo, principalmente, daqueles hospitalizados. Pensando nisso as fórmulas de estimativas serão comparadas com o peso coletado diariamente, entre indivíduos de diferentes faixas etárias e assim avaliar a que a melhor se aplica.

Palavras-chave: Estimativas de peso. Avaliação antropométrica.

¹ Acadêmica do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

² Docente do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

Apresentação Painéis

ALFARROBA: UMA ALTERNATIVA AO CHOCOLATE

NUNES, Marta Beatriz de Bem⁷; OLIVEIRA, Mateus Bem Batista de; MARCONATO, Mara Silva Foratto⁸; MILLER, Tânia Correa²

Introdução: A utilização de alimentos alternativos e funcionais tem recebido a atenção de profissionais na área da saúde e especialmente por nutricionistas preocupados em oferecer opções nutritivas. Alimentos alternativos que ainda não estão na mídia e, por conseguinte, são pouco conhecidos apresentam um desafio à parte para serem introduzidos ao cardápio do público em todas as idades. Há a necessidade de estudos acadêmicos com divulgação dos resultados em meios especializados para que tais produtos sejam recomendados com segurança. A alfarroba é um produto ainda desconhecido do grande público, apresenta um alto valor nutricional e características funcionais, podendo ser uma alternativa ao cacau, principalmente por conter concentrações mais baixas de metilxantinas, que sofrem restrições em dietas de indivíduos hipertensos, crianças, adolescentes e idosos, pois estes grupos podem ser mais vulneráveis aos efeitos mais adversos da cafeína, teobromina e teofilina. **Objetivo:** o presente estudo tem como finalidade apresentar a alfarroba como um substituto ao cacau e investigar a aceitabilidade por meio de testes sensorial afetivo. **Metodologia:** será utilizado o método sensorial afetivo e descritivo com teste de aceitação e análise descritiva quantitativa. A análise será realizada com escala hedônica estruturada de 7 pontos (1 = desgostei muitíssimo até 7 = gostei muitíssimo), a identificação e quantificação dos atributos sensoriais do produto (cor, estrutura do miolo, aroma, gosto doce, sabor, sabor residual, umectância, maciez e qualidade global) em escala segundo ADQ. Será utilizado bolo de alfarroba com cobertura também de alfarroba para provadores treinados. Os dados obtidos pelo método análise sensorial afetiva serão computados percentualmente. **Resultados esperados:** com o presente estudo pretendemos demonstrar a divulgar o uso da alfarroba como uma opção ao chocolate, já que muitas pessoas, principalmente as crianças, apresentam restrições alimentares ao uso de cacau e derivados. **Palavras-chave:** Alfarroba. Alternativo. Funcional. Teste sensorial afetivo.

⁷ Alunos do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

⁸ Docentes do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

ANÁLISE SENSORIAL, NUTRICIONAL E CUSTO DE FLUIDOS DE CEREAIS, FRUTAS OLEAGINOSAS E SEMENTES

FAGUNDES, Adriely Cleto⁹; CAVICHIOELLI, Joseane Marcelina¹; OLIVEIRA, Mateus Bem Batista de¹; SILVA, Thammy Michelle Alves da¹; MILLER, Tânia Correa¹⁰. MARCONATO, Mara Silva Foratto.

Introdução: O consumo de leite é muito estimulado pelos profissionais da área da saúde e pelas indústrias lácteas, devido ao seu alto valor nutricional. Porém, intolerância, alergias alimentares desencadeadas por este produto e a adoção de uma dieta vegetariana, levam alguns indivíduos a buscarem alternativas de substituição aos produtos de origem animal. Há um crescimento de aproximadamente 30% ao ano da indústria da soja e seus derivados, porém a soja apresenta várias proteínas alergênicas. Devido ao bom valor nutricional, as elaborações de fluidos de castanhas, sementes e cereais podem representar uma alternativa na substituição do leite de origem animal. **Objetivo:** avaliar sensorialmente as opções de fluidos para a substituição do leite de origem animal e/ou fluido de soja, calcular a composição centesimal e custo de preparações. **Metodologia:** no estudo serão elaborados 15 fluidos de diversos alimentos sendo eles: alpiste, amaranto, amendoim, amêndoa, arroz integral, aveia, castanha de caju, castanha do Pará, coco, macadêmia, noz pecan, quinoa, semente de abóbora, semente de gergelim, semente de linhaça. A avaliação sensorial efetiva será realizada em cinco dias sendo testadas três amostras por dia, totalizando as quinze propostas neste estudo, com o método pareado triangular fundido ao teste perfil AQD. A qual será realizada com escala hedônica estruturada de 7 pontos (que variam de 1 = desgostei muitíssimo até 7 = gostei muitíssimo), sendo analisadas: aparência, aroma, sabor e textura, com trinta voluntários leigos, adultos e de ambos os sexos. Será coletada a composição centesimal dos alimentos, em tabelas de composição química para análise nutricional. Submeteremos os dados sensoriais obtidos, à análise de variância (ANOVA), seguidos de testes de comparação de média de Tukey (significância de 5%), utilizando o programa Biostat 2009. **Resultados esperados:** o estudo resultará em artigos e apresentação em eventos, ambos de caráter científico, contribuindo para a formação profissional em nível de graduação e iniciação científica, divulgando características dos fluidos analisados.

Palavras-chave: Análise sensorial. Extratos fluidos. Substitutos de leite.

⁹ Alunos do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília – UNIMAR.

¹⁰ Docentes do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília – UNIMAR.

AVALIAÇÃO DA INTERFERÊNCIA DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL NO RELATO DO CONSUMO ALIMENTAR

BORDIN, Bianca Costa¹¹; MAZZI, Naylla Pereira¹; MELO, Elis Vânia¹; NASCIMENTO, Luciana Mara Gonçalves¹; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteado¹²; QUESADA, Carina²

Informações referentes ao consumo alimentar têm sido usadas em muitas pesquisas de nutrição humana, sendo relevantes nos estudos epidemiológicos sobre saúde e dieta. O consumo alimentar é uma das maneiras de se avaliar o padrão alimentar, pois fornece informações específicas quantitativas e qualitativas sobre a ingestão de nutrientes e energia. No entanto, um dos mais desafiadores aspectos da ciência e prática da nutrição é a mensuração do consumo de alimentos, devido às limitações dos métodos para medir esta ingestão corretamente. Alguns dados de estudos constataam que as pessoas tendem a sub-relatar mais os alimentos que julgam não saudáveis, por esse motivo destaca-se a necessidade de identificação do conhecimento nutricional dada sua relevância na descrição do consumo alimentar. Trata-se de um estudo transversal, no qual a amostra será selecionada aleatoriamente, em pacientes com idade entre 20 e 59 anos, atendidos na Clínica Escola de Nutrição, Odontologia e Medicina da Universidade de Marília – UNIMAR. O conhecimento nutricional será mensurado através de um questionário previamente validado para a população brasileira (Escala de Conhecimento Nutricional). O consumo alimentar será verificado por meio de três recordatórios de 24 horas aplicadas em dias não consecutivos, incluindo um dia do fim de semana e o gasto energético em repouso será calculado através da fórmula da FAO/OMS (2011). Para a avaliação da subnotificação/supernotificação 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 a pontuação do questionário de conhecimento nutricional. A análise estatística será realizada pelo programa Bioestat 5.0. O teste de Pearson será utilizado para avaliar a correlação entre a pontuação do questionário de conhecimento nutricional e a sub ou supernotificação da ingestão energética, sendo o nível de significância adotado de 5% ($p < 0,05$).

Palavras-chave: Conhecimento Nutricional. Consumo alimentar. Subnotificação. Supernotificação.

¹¹ Acadêmicos do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

¹² Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SÓDIO NOS UNVERSITÁRIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR)

YAMAMOTO, Erika Akemi¹³; MENEZES, Jéssica Teles de¹; BRITO, Maria Júlia Gonçalves de¹; OLIVEIRA, Rafaella Turibio Dias de¹; QUESADA, Karina¹⁴; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Pentead².

O sódio, usualmente encontrado nos alimentos na forma de cloreto de sódio ou sal, é um nutriente essencial para manutenção de várias funções fisiológicas do organismo como transmissão nervosa, contração muscular, manutenção da pressão arterial e equilíbrios de fluídos e ácido-básico. Apesar disso, adicionar sal a dieta não é necessário, pois a quantidade necessária para repor as perdas do nutriente é próxima do conteúdo já existente nos alimentos *in natura*. Em países desenvolvidos estima-se que a maior parte do sódio consumido é proveniente do sal de cozinha e de condimentos à base desse sal adicionados no preparo de alimentos ou à mesa. A Organização Mundial da Saúde recomenda um consumo máximo de 2g/dia de sódio por pessoa, equivalente a 5g de sal. Dados do IBGE revelam, no entanto, que o consumo brasileiro apresenta-se em 12g/dia de sal, valor que ultrapassa o dobro do recomendado. São várias as evidências que relacionam o consumo excessivo de sal ao desenvolvimento de doenças crônicas. Estima-se que entre 25 e 55 anos de idade, uma diminuição de apenas 1,3g na quantidade de sódio consumida diariamente se traduziria em redução de 5 mmHg na pressão arterial sistólica ou 20% na prevalência de hipertensão arterial. A hipertensão arterial é considerada um problema de saúde pública por sua magnitude, risco e dificuldades de controle. A avaliação dietética de sódio é extremamente complexa, já que sua ingestão diária varia substancialmente e pode subestimar a quantidade de sódio ingerida. O objetivo do estudo é avaliar o consumo de sódio dos universitários do curso de nutrição da Universidade de Marília identificando as fontes alimentares que mais contribuem para esse consumo. Levando-se em consideração que mais de 95% do sódio ingerido é excretado na urina, a excreção urinária de 24h será utilizada para estimar o consumo de sódio junto ao questionário de frequência alimentar associado com alimentos que contêm alto teor de sódio, com a validação para os indivíduos que participarem da amostra. A população da amostra será selecionada por critério randômico composto por 50 alunos de ambos os sexos, regularmente matriculados no curso de nutrição da Universidade de Marília.

Palavras-chave: Sódio. Consumo de sal. Pressão arterial.

¹³ Acadêmicas do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

¹⁴ Docentes do Curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

CLIMA ORGANIZACIONAL E INTERESSE DOS ESTUDANTES DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO NUMA INSTITUIÇÃO PRIVADA

AZEVEDO, Bruno Gava de¹⁵; CAPELLAZZO, Vânia Cristina Alves¹; MELLO, Gisele Vieira De¹⁶

INTRODUÇÃO: A Psicopedagogia é uma área parceira do ensinante e do aprendiz no processo de ensino-aprendizagem. Busca ajudá-los a estabelecer uma reflexão crítica de suas funções, relações e posturas para buscar novos caminhos que favoreçam uma aprendizagem mais significativa e gratificante. A pesquisa ocorreu dentro de um projeto que busca a construção de um diagnóstico psicopedagógico do curso, porém a primeira etapa apresenta refere-se apenas aos dados do corpo discente. **OBJETIVOS:** O objetivo da pesquisa foi o de realizar um diagnóstico psicopedagógico do curso, na visão dos discentes, a fim de estabelecer metas condizentes com a realidade e ações eficientes e simples para incrementar o processo ensino-aprendizagem intensificando a realização de todas as esferas envolvidas. **METODOLOGIA:** Foi realizado um questionário, com todo o corpo discente do curso, com cinco questões que alternavam entre múltipla escolha, questões dissertativas e outras que quantificavam determinadas percepções. **RESULTADOS:** Com os resultados foi possível delinear o motivo da busca do curso de Nutrição, as expectativas dos alunos para com esse, os fatos geradores de insatisfação e também a sensação de bem-estar no curso e na instituição. Uma devolutiva reflexiva está ocorrendo para todo o corpo discente, coordenação e corpo docente para que todos possam participar da construção de novos caminhos ou a consolidação de outros. **CONCLUSÃO:** O clima organizacional na visão dos discentes ficou delineado como sendo de satisfação, onde os discentes demonstraram um índice de 48% dos indivíduos plenamente satisfeitos, subindo para 64% se considerados os satisfeitos e os que consideram o serviço regular, no quesito funcionários e professores, e no quesito de sensação de bem-estar um índice de 39% completamente satisfeitos, subindo para 68% se considerados os satisfeitos e os que julgam regular. Ainda ficou expresso que os alunos consideram o “Apoio no contato com as informações e a busca de conhecimento, seja por intermédio dos professores ou por infraestrutura” como a principal maneira pela qual a universidade pode contribuir para a formação profissional, também 65% dos alunos consideram que há um sistema eficiente de comunicação dentro do curso. **Palavras-chave:** Ensino-aprendizagem. Psicopedagogia. Nutrição.

¹⁵ Acadêmicos do curso de graduação de Psicologia/UNIMAR.

¹⁶ Docente do curso de Graduação de Psicologia/UNIMAR.

ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

OLIVEIRA, Ana Augusta Mendes de¹⁷; VALENÇA, Marília Regina dos Santos¹⁸; CAZAÑAS, Eduardo Fuzetto¹⁹; QUESADA, Karina Rodrigues²⁰; DETREGIACHI, Cláudio Rucco Penteado⁴

A Doença Renal Crônica é caracterizada por lesão renal, perda progressiva e irreversível da sua função, a qual em estágio avançado não mantém a homeostase do indivíduo, necessitando de tratamento dialítico (diálise ou hemodiálise). Dentre as doenças de caráter crônico esta é uma das que causa maior impacto nos aspectos biopsicossociais, afetando a qualidade de vida do indivíduo. Estudos indicam que o estado nutricional dos pacientes em hemodiálise apresenta uma relação direta com a qualidade de vida. Desta forma, sugere-se que este deva ser avaliado periodicamente sendo que o marcador bioquímico mais comumente utilizado é a albumina. Avaliar o estado nutricional através dos níveis séricos de albumina e a qualidade de vida dos pacientes cadastrados no programa de hemodiálise da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Marília, bem como verificar a existência de correlação entre estes dois aspectos. Para a avaliação do estado nutricional foi analisada a concentração de albumina sanguínea. Para avaliar a qualidade de vida foi utilizado o questionamento genérico SF-36. Foram avaliados 110 pacientes com média de idade de $55,9 \pm 13,1$ anos, sendo 70% deles homens. Em relação à quantidade de vida, os resultados da aplicação do SF-36 mostraram que os aspectos de qualidade de vida mais comprometidos foram aspecto físico (AF) com mediana 50 (amplitude interquartil 25-100) e estado geral de saúde (ESG) com mediana 52 (amplitude interquartil 37-67). Medianas mais elevadas foram encontradas nos aspectos emocionais (AE) (100 e amplitude interquartil 100-100) e aspecto social (AS) (87,5 e amplitude interquartil 50-100). Entre os sexos, diferença significativa foi encontrada nas dimensões DF ($p=0,0102$), VT ($p=0,0384$) e AE ($p=0,0011$), as quais apresentaram escores maiores que os homens. Não houve correlação significativa entre os diferentes aspectos da qualidade de vida avaliados no SF-36 e o nível de albumina sérica. Entretanto, a maioria dos aspectos apresenta correlação positiva com a albuminemia, indicando que quanto maior este parâmetro bioquímico maiores são os escores dos aspectos de qualidade de vida, ou seja, melhores eles se apresentam. Apenas os aspectos emocional e de saúde mental apresentam correlação negativa entre as mulheres, e este segundo também entre homens. Estes dados reforçam a associação entre condição nutricional e qualidade de vida na doença renal crônica, estimulando a atenção da equipe de saúde ao monitoramento nutricional.

Palavras-chave: Qualidade de vida. Estado nutricional. Doença renal crônica. Hemodiálise.

¹⁷ Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília – UNIMAR, Bolsista PIBIC/CNPq.

¹⁸ Nutricionista. Aprimoranda de Nutrição Clínica do Hospital de Clínicas de Marília-FAMEMA pela FUNDAP.

¹⁹ Nutricionista e Enfermeiro. Docente do curso de Enfermagem da Universidade do Oeste Paulista – UNOESTE.

²⁰ Nutricionista. Docente do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília – UNIMAR.

FATORES ASSOCIADOS À INTRODUÇÃO PRECOCE OU TARDIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM MENORES DE UM ANO EM UBS DO MUNICÍPIO DE MARÍLIA-SP

ADAMI, Laís Bravo²¹; FRASSON, Thaís Zagatti¹; OLIVEIRA, Aline Estevenato Marques¹; PEREIRA, Laura Elisa Parente¹; PEREIRA, Nathalia Fernanda Perpetuo¹; FERREIRA-MARIM, Marina Manduca²²

Alimentação complementar é quando se oferece outro alimento a criança que não seja o leite humano. A OMS recomenda a introduzir os alimentos complementares aos seis meses de idade, pois a partir dessa idade as necessidades nutricionais do lactante aumentam e o leite humano não as supre totalmente visto que nessa fase é que ocorre o desenvolvimento geral e neurológico maior da criança, com a mastigação, deglutição, digestão e excreção que permite a criança receber e aceitar outros alimentos além do leite materno. A introdução de novos alimentos deve se fazer de forma gradativa até que a criança se adapte à alimentação da família, não excluindo a amamentação até os dois anos de idade. Entretanto, nem todas as famílias aderem a essa recomendação, introduzindo precoce ou tardiamente os alimentos complementares, acarretando em danos a saúde do lactante. O grau de escolaridade e conhecimento das informações em saúde dos pais interfere no cuidado da saúde da criança, tornando-se um dos principais pelos erros alimentares. Este estudo tem como objetivo analisar os fatores associados à introdução precoce ou tardia da alimentação complementar na primeira infância em crianças com menos de um ano de vida em algumas Unidades Básicas de Saúde do município de Marília-SP. Será utilizado o questionário de consumo alimentar proposto pelo SISVAN que é dividido em: amamentação e alimentação complementar. O universo amostral utilizado será composto de 120 mães com filhos de até um ano de idade que utilizam unidades de saúde da família do município e que aceitarem a participar da pesquisa, os dados coletados serão tabulados no Microsoft Office Excel® 2007. Palavras-chave: Alimentação complementar. Alimentação tardia. Alimentação precoce. Lactantes.

²¹ Acadêmico do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

²² Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR.

PERFIL NUTRICIONAL DE PROFISSIONAIS NUTRICIONISTAS DOS MUNICÍPIOS DE OURINHOS E MARÍLIA (SP)

FELICIANO, Rodrigo²³; DE PAULA, Leandro Augusto de¹; MACHADO, Eloá Ferreira¹; SÁ, Luana Caroline Santos de¹; RIBEIRO, Carolina Matias¹; MARCONATO, Mara Silvia Foratto²⁴.

A antropometria representa relevante importância na avaliação nutricional, assim os resultados obtidos nas medidas corporais geram as previsões da saúde dos indivíduos. Através de medidas como peso e estatura obtém-se o Índice de Massa Corporal (IMC) e a classificação do diagnóstico nutricional. Para identificação por estimativa da composição corporal, são avaliadas as dobras e circunferências corporais, dentre elas: dobra cutânea supra ilíaca, subescapular, tricípital e bicípital, circunferência braquial, da cintura, abdominal e de quadril, por exemplo. As circunferências, como a do braço pode ser avaliada em combinação com a dobra cutânea tricípital, representado por estimativa, a circunferência muscular do braço. A relação cintura-quadril, assim como a circunferência abdominal, podem ser verificadas com a finalidade de classificar o risco para doenças cardiovasculares. Os inquéritos alimentares são aplicados em forma de entrevistas, obtendo-se a descrição dos alimentos consumidos por um indivíduo e são eles: recordatório de 24 horas, diário alimentar, questionário de frequência alimentar e história dietética. É interessante salientar que a prática de hábitos saudáveis nos proporciona uma melhor qualidade de vida, prevenindo o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. O nutricionista, muitas vezes, é visto como um modelo para seu cliente/paciente. Assim sendo, objetivo desse estudo é avaliar o estado nutricional de nutricionistas, segundo aspectos antropométricos e dietéticos. A amostra será selecionada com profissionais ligados à Atenção Básica da Rede de Saúde dos municípios de Ourinhos e Marília (SP), utilizando como ferramentas: o recordatório de 24 horas para as entrevistas nutricionistas e avaliação antropométrica dos indivíduos, analisando IMC, dobras cutâneas bicípital, tricípital, subescapular e suprailíaca, circunferências braquial e abdominal.

Palavras-chave: Alimentação complementar. Alimentação tardia. Alimentação precoce. Lactantes.

²³ Acadêmico do curso de graduação de Nutrição/UNIMAR.

²⁴ Docente do curso de graduação de Nutrição/UNIMAR.

PRÁTICAS, CONHECIMENTOS E PERCEPÇÕES MATERNAS SOBRE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM USUÁRIAS DE UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE MARÍLIA-SP

DESIDERATO, Lilian Lanzetti²⁵; JACOMETTI, Andréa Nascimento¹; MAZONI, Micheli Máximo¹; MARCONATO, Mara Silva Foratto²⁶; FERREIRA-MARIM, Marina Manduca²

Alimentação Complementar se define como qualquer alimento nutritivo, sólido ou líquido, diferente do leite materno oferecido à criança amamentada, que deve complementar o aleitamento materno e não substituí-lo. Mesmo com a introdução de outros alimentos o aleitamento materno deve continuar até os dois anos de idade ou mais. Descrever as práticas, os conhecimentos e as percepções maternas acerca da alimentação saudável na infância promove, protege e apoia o aleitamento materno e a Alimentação Complementar saudável e contribui para ações de prevenção de agravos à saúde de crianças. Este estudo tem por objetivo avaliar as práticas, conhecimentos e percepções maternas sobre alimentação complementar de mães de crianças menores de um ano que frequentam Unidades de Saúde da Família (USF) na cidade de Marília-SP. Trata-se de um estudo transversal descritivo, no qual serão entrevistadas todas as mães de crianças menores de um ano que frequentam quatro USF do município (amostra de conveniência), totalizando 115 entrevistadas: Vila Hípica n=32, Santa Augusta n=24, Vila Real n=65 e Três Lagos n=34. Para avaliar os conhecimentos maternos será aplicado um questionário desenvolvido por Taddei et al (2006), composto por 23 questões subdivididas em três subtemas: aleitamento materno, aleitamento superficial e alimentação complementar. Para avaliar as práticas de consumo de alimentos será aplicado um questionário de práticas de alimentação infantil adaptado de Corrêa et al (2009) e parte do questionário de consumo alimentar do Projeto Amamentação nos Municípios (AMAMUNIC). Para avaliação da percepção materna frente à amamentação e alimentação complementar será utilizado um método qualitativo que envolve entrevistas semiestruturadas que serão gravadas e, posteriormente, transcritas, categorizadas e analisadas. As variáveis numéricas quantitativas (discretas e contínuas) e as variáveis categorizadas qualitativas (nominais ou ordinais) serão analisadas sob a ótica da estatística descritiva a partir de um banco construído no Programa Epi-Info- versão 3.2.2 (DEAN et al, 2002). A análise dos dados do método qualitativo será feita segundo o que propõem Martins e Bicudo (2005) utilizando como referência a Teoria das Representações Sociais segundo Moscovici (2009).

Palavras-chave: Alimentação complementar. Atitudes e Práticas em Saúde. Nutrição da Criança.

²⁵ Acadêmica do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP.

²⁶ Docente do curso de Graduação em Nutrição/UNIMAR, Marília/SP.

EFEITO DE UM PROGRAMA MISTO DE EXERCÍCIO FÍSICO E INTERVENÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O PESO CORPORAL E PERFIL GLICÊMICO E LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS OBESOS

CLETO, Adriely Fagundes²⁷; BRUM, Marcela¹; LIMA, Thaís Cristina Silva¹; SILVA, Thammy Michelle Alves da¹; MILLER, Tânea Correa²⁸; MARCONATO, Mara Silva Foratto.

Introdução: o comportamento da obesidade no Brasil mostra-se essencial para a definição de prioridades e estratégias para que as ações sejam direcionadas para a prevenção e o controle desse agravo. Por decorrência desta problemática, atualmente há diversas intervenções para perda e controle de peso e implantação de programas que promovem a qualidade de vida. Objetivo: descrever as alterações antropométricas e bioquímicas, bem como conhecer o perfil alimentar de 14 indivíduos obesos participantes de um programa de dieta e exercícios com duração de seis meses, denominado “Medida Certa”, realizado por uma empresa, com a finalidade de promover a perda de peso dos funcionários. Metodologia: observaremos as alterações antropométricas e de exames bioquímicos durante o programa, como também conheceremos o perfil alimentar através da análise de dados da anamnese alimentar e da ingestão usual dos indivíduos com o auxílio de um programa de apoio nutricional denominado Nutwin para determinação de quantidade de macro e micronutrientes. Os dados obtidos serão comparados com as recomendações de ingestão dietética de referências atuais: *DRI's – Dietary Reference Intakes*. As alterações antropométricas serão avaliadas de acordo com os dados de IMC, circunferências (do braço e da cintura) e medidas de quatro dobras cutâneas, a saber: tricipital (TR), bicipital (BC), subescapular (SE) e supra ilíaca (SI). Será avaliada a soma das dobras cutâneas de acordo com a faixa etária, idade e sexo para estimar a % de gordura corpórea e comparada com valores de referência para percentuais de gordura corporal. Os exames bioquímicos avaliados serão os seguintes: hemograma completo, glicemia, colesterol total e frações. Os dados serão apresentados em média e desvios padrão e será utilizado o teste t de Student para comparação das médias dos dados antropométricos e bioquímicos nos diferentes períodos do programa. Resultados esperados: a documentação e análise dos dados levantados ao longo deste programa poderão ser apresentados em eventos científicos, como também publicados em revistas da área, levando ao conhecimento de outros profissionais a experiência com este tipo de programa através de parceria de empresa com clínicas e academias. O estudo também colaborará para a experiência em pesquisa e formação e nível de graduação das alunas participantes.

Palavras-chave: Dieta. Exercício Físico. Obesidade.

²⁷ Alunas do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília – UNIMAR.

²⁸ Docentes do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Marília – UNIMAR.

ÍNDICE REMISSIVO

Adriely Cleto FAGUNDES	12
Adriely Fagundes CLETO.....	20
Aline Estevenato Marques OLIVEIRA	17
Ana Augusta Mendes de OLIVEIRA.....	07
Ana Augusta Mendes de OLIVEIRA.....	16
Andréa Nascimento JACOMETTI.....	19
Anne Caroline Martins LIBERATO.....	08
Bianca Costa BORDIN.....	13
Bruno Gava de AZEVEDO	15
Carina QUESADA	13, 14
Carolina Matias RIBEIRO.....	18
Cláudia Rucco Penteadó DETREGIACHI	07, 08,
.....	09, 13,
.....	14, 16
Danielle Molina RIBEIRO	08
Eduardo Fuzetto CAZAÑAS.....	16
Elis Vânia MELO	13
Eloá Ferreira MACHADO.....	18
Érica Lucena BRITO	09
Erika Akemi YAMAMOTO.....	14
Fabíola Angélica CAMPOS	09
Gisele Vieira De MELLO.....	15
Jéssica Teles de MENEZES	14
Joseane Marcelina CAVICHIOLLI07, 12	
Juliana Bergo de Souza e SILVA.....	08
Karina Rodrigues QUESADA.....	07, 08,
.....	16
Laís Bravo ADAM	17
Laura Elisa Parente PEREIRA	17
Leandro Augusto de PAULA	18
Lilian Lanzetti DESIDERATO	19
Luana Caroline Santos de SÁ.....	18
Luciana Mara Gonçalves NASCIMENTO.....	13
Mara Silva Foratto MARCONATO	11
Mara Silva Foratto MARCONATO	12
Mara Silva Foratto MARCONATO	19,20
Mara Silvia Foratto MARCONATO	18
Marcela BRUM	20
Maria Júlia Gonçalves de BRITO	14
Marília Regina dos Santos VALENÇA.....	16
Marina Manduca FERREIRA-MARIM	17
Marina Manduca FERREIRA-MARIM.....	19
Marta Beatriz Mara NUNES	11

Mateus Batista de OLIVEIRA.....	12
Mateus Batista de OLIVEIRA.....	11
Mateus Bem Batista OLIVEIRA.....	07
Mayara Camila Jorge SILVA.....	07
Micheli Máximo MAZONI.....	19
Natália Cândido COLOMBO.....	08
Nathalia Fernanda Perpetuo PEREIRA.....	17
Naylla Pereira MAZZI.....	13
Rafaella Turibio Dias de OLIVEIRA.....	14
Rodrigo FELICIANO.....	18
Tânea Correa MILLER.....	20
Tânia Correa MILLER.....	12
Tânia Correa Silva MILLER.....	11
Thaís Cristina Silva LIMA.....	20
Thaís Zagatti FRASSON.....	17
Thammy Michelle Alves da SILVA.....	12
Thammy Michelle Alves da SILVA.....	20
Vânia Cristina Alves CAPELLAZZO.....	15