

UNIVERSIDADE DE MARÍLIA

NUTRICIÊNCIA

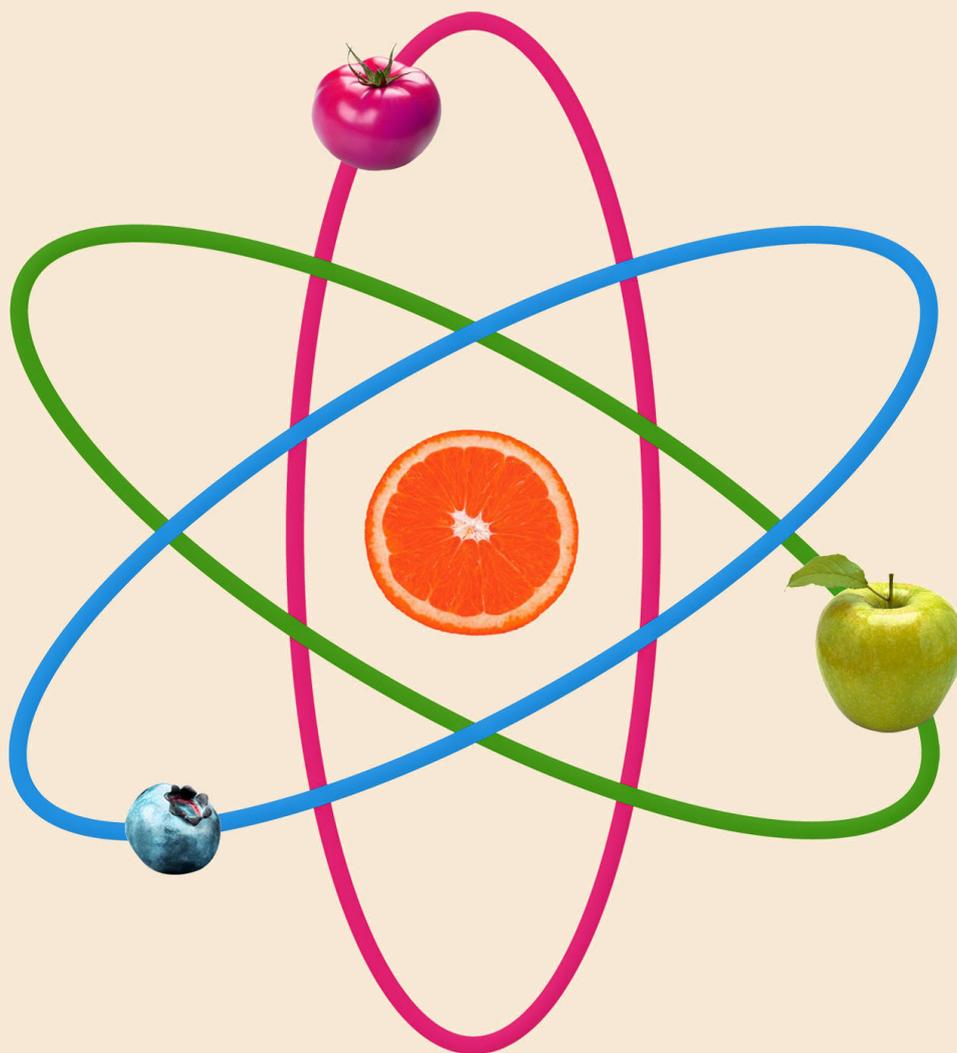
VI Encontro de Iniciação Científica do curso de Nutrição

19 de maio de 2016

CADERNO DE RESUMOS

ISSN 2316-2694

V ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
DO CURSO DE NUTRIÇÃO



V PRÊMIO NUTRICIÊNCIA

CADERNO DE RESUMOS 2015

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-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Jefferson Aparecido Dias

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

VI 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 Integrado de Pesquisa e Extensão
NIPEX/UNIMAR

SUMÁRIO

<i>Apresentação</i>	06
<i>Sessão de comunicações: Apresentação oral</i>	
EFEITO DO LACTOBACILLUS GASSERI SOBRE O GANHO DE PESO E A GORDURA VISCERAL DE RATOS WISTAR	07
RAZÃO ENTRE ÔMEGA-6/ ÔMEGA-3 DA DIETA, ESTADO NUTRICIONAL E INFLAMATÓRIO EM ADULTO.....	08
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA SEMENTE <i>IN NATURA</i> DE <i>MORINGA OLEIFERA</i> E DE UMA PREPARAÇÃO CULINÁRIA A BASE DE SUA FARINHA.....	09
CONSUMO DE PROTEÍNA E FUNÇÃO RENAL EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO	10
ESTADO NUTRICIONAL, HÁBITOS ALIMENTARES E CONDIÇÃO DE SAÚDE DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA	11
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE MARÍLIA-SP	12
ESTADO NUTRICIONAL DE RECÉM-NASCIDOS DE UMA UTI NEONATAL NO MUNICÍPIO DE MARÍLIA	13
 <i>Sessão de comunicações: Apresentação em painéis</i>	
PERFIL DE PACIENTE QUE BUSCAM ATENDIMENTO NUTRICIONAL	15
AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)	16
DIFERENTES MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PACIENTES PEDIÁTRICOS COM ENCEFALOPATIA	17
FATORES DETERMINANTES PARA DESMAME PRECOCE.....	18
ADESÃO AO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E INTRODUÇÃO PRECOCE DE OUTROS ALIMENTOS NOS PRIMEIROS DEZ DIAS DE VIDA.....	19
MANIFESTAÇÕES CLÍNICAS DA DOENÇA CELÍACA.....	20
ESTADO NUTRICIONAL DE FREQUENTANTES DA HORTA COMUNITÁRIA CEAGESP DE MARÍLIA	21
AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA DIETA GERAL DE UM HOSPITAL.....	22
ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE APARELHOS DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA.	23
INCIDÊNCIA DA CAQUEXIA EM PACIENTES ONCOLÓGICOS	24
RELAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA COM FATORES DE RISCOS ASSOCIADOS AO APARECIMENTO FUTURO DE DOENÇAS METABÓLICAS EM CRIANÇAS ATENDIDAS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA- SP	25
VERIFICAR O CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E HORTALIÇAS EM CRIANÇAS	

.....	26
ALIMENTAÇÃO E MUDANÇA NO ESTILO DE VIDA NA PREVENÇÃO AVC.....	27
DIABETES MELLITUS E QUALIDADE DE VIDA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	28
USO DE FITOTERÁPICOS POR NUTRICIONISTAS: UMA ALTERNATIVA NO	
TRATAMENTO A OBESIDADE	29
HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES SOB A ÓTICA DA INICIAÇÃO	
CIENTÍFICA.....	30
<i>Índice remissivo de autores</i>	<i>32</i>

Apresentação

Em 1º de janeiro de 2015, no ato de posse da Presidente, esta anuncia o lema do seu governo: “Brasil, Pátria Educadora”.

Hoje, apesar das intempéries políticas e econômicas de nosso país, inclusive com a mudança de comando, este lema deve ser sustentado.

Nós, do curso de Nutrição da Unimar, já há tempos nutríamos este lema. O *Nutriciência* é um legado disto!

Frente a todas as crises, cremos num país e em nosso curso como “educadores” e assim seguiremos nossa jornada e nela seguirá o *Nutriciência*.

Que assim seja!

Maio de 2016.

Sessão de comunicações

Apresentação oral

EFEITO DO LACTOBACILLUS GASSERI SOBRE O GANHO DE PESO E A GORDURA VISCERAL DE RATOS WISTAR

BARBOZA JÚNIOR, Amauri Marcelo^{*}; CAVALCANTE, Welliton Medeiros^{*}; SUGUI, Leonardo Gonçalves^{**}; BUENO, Patrícia Cincotto dos Santos²; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteado².

A obesidade tem se tornado uma doença cada vez mais comum e um importante fator de risco para diversas doenças, além de gerar incapacidade funcional, redução da qualidade e expectativa de vida, e aumento da mortalidade, na qual a perda de peso e redução da gordura visceral acarreta benefícios. Nesse contexto, ressaltam-se os efeitos positivos do uso de probióticos para distúrbios metabólicos e regulação do peso corpóreo, dentre os quais está o *Lactobacillus Gasseri*, uma bactéria ácida láctica que se origina no intestino humano. Este microrganismo tem capacidade de melhorar o ambiente intestinal e realizar ações benéficas, incluindo a redução da gordura visceral em seres humanos com excesso de peso. Com base nesse paradoxo, este se apresenta como uma inovação no tratamento da obesidade. Assim, este estudo tem como objetivo avaliar o efeito do microrganismo *Lactobacillus gasseri* sobre o ganho de peso e de gordura visceral, bem como sobre a glicemia em ratos Wistar recebendo dieta hipercalórica. Serão utilizados ratos albinos Wistar machos adultos. Os animais serão divididos aleatoriamente em dois grupos: Grupo controle (n=8) - receberão água, ração hipercalórica *ad libitum*; e Grupo tratado (n=8) - receberão água, ração hipercalórica *ad libitum* associada à administração diária oral por gavagem de 10^9 UFC de *Lactobacillus gasseri*, por 10 semanas. A água, a ração e o peso dos animais serão medidos três vezes por semana durante o período experimental. Completadas as 10 semanas do experimento, amostras de sangue serão coletadas por punção da veia cava inferior com auxílio de material cirúrgico, agulha e seringa para dosagem de glicemia. Os animais não serão submetidos a jejum antes da coleta de sangue. As dosagens serão analisadas por método automatizado e seguirão os padrões normatizados pelo Laboratório São Francisco da Associação Beneficente Hospital Universitário, da Unimar. Em seguida os animais serão anestesiados e sofrerão processo de eutanásia com sobredose de tiopental e posteriormente será realizada a lipectomia a partir de incisão na região abdominal central para a retirada do máximo possível de gordura visceral, a qual será pesada em balança analítica. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas de frequência ou média, desvio padrão, mediana, mínimo e máximo. Para avaliar a associação e a correlação das variáveis estudadas serão utilizados testes apropriados, dependendo da variância dos dados a serem analisados. A probabilidade de significância considerada será de 5% ($p < 0,05$) para as operações efetuadas.

Palavras-chave: Ganho de peso. Glicemia. Gordura abdominal. *Lactobacillus*. Obesidade.

^{*} Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

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

RAZÃO ENTRE ÔMEGA-6/ ÔMEGA-3 DA DIETA, ESTADO NUTRICIONAL E INFLAMATÓRIO EM ADULTOS

PINTO, Camila Dias* ; TRINDADE, Carla Vieira*; TEIZEN, Mariéli Pires** ; MILLER, Tânia Corrêa**

Atualmente a obesidade tem sido vista como um estado inflamatório de baixa intensidade. Isso se deve ao fato do tecido adiposo branco produzir uma séria de citocinas ou adipocitocinas que estão envolvidas nesse processo inflamatório. A inflamação está diretamente associada à resistência à insulina, ao IMC, aos níveis de colesterol total, triglicérides, glicose, ácido úrico e inversamente correlacionada aos níveis de HDL colesterol. A dieta ocidental moderna contém elevadas quantidades de AG ω -6, resultando numa elevada razão de AG ω -6/AG ω -3 (~15:1), o que pode promover o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O objetivo deste estudo será avaliar se há associação entre a razão AG ω -6/AG ω -3 na dieta com o estado nutricional e condição inflamatória de indivíduos adultos. A amostra da população do estudo será por conveniência e será considerado como critério de inclusão indivíduos adultos de ambos os sexos, com o estado nutricional de eutrofia (IMC entre 18,5 a 25 kg/m²) ou excesso de peso (IMC \geq 25 kg/m²), compondo assim dois grupos, A e B, respectivamente. A investigação da ingestão dos ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 em ambos os grupos será feita por meio de um questionário de frequência alimentar elaborado pelos pesquisadores. Será realizada avaliação antropométrica com a coleta de dados de peso e estatura para cálculo do IMC e circunferência da cintura para avaliar o risco de doenças cardiovasculares. Será realizada também uma avaliação bioquímica para dosagem da Proteína C-Reativa (PCR) por meio da coleta de 5 ml de sangue venoso dos participantes. O sangue será armazenado em tubo com ativador de coágulo e gel separador e centrifugado a 4000 RPM por 15 minutos a 4°C, para ser realizada a dosagem da PCR no soro, pelo método de imunoturbidimetria em um analisador automático. Esta análise será realizada no laboratório São Francisco, situado no Hospital Beneficente da Unimar/ Marília-SP. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com o apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas de frequência, média, desvio padrão, mediana, valor mínimo e máximo. Para avaliar a associação das variáveis estudadas serão utilizados os testes apropriados. A probabilidade de significância considerada será de 5% ($p \leq 0,05$). O estudo terá início somente após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília – Unimar. Será solicitada autorização ao responsável pela Clínica de Nutrição da Universidade de Marília, local onde serão recrutados os participantes da pesquisa. Os adultos que atenderem os critérios de inclusão serão convidados a participarem do estudo e os interessados assinarão um termo de consentimento livre e esclarecido após receberem informações detalhadas sobre a natureza da investigação.

Palavras-chave: Ácidos graxos essenciais. Estado nutricional. Inflamação.

* Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

** Docentes do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA SEMENTE *IN NATURA* DE *MORINGA OLEIFERA* E DE UMA PREPARAÇÃO CULINÁRIA A BASE DE SUA FARINHA

SGORLON, Bruna Neves*; LUIZ, Gabriela de Oliveira*; SILVA, Maria Cecília*; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó** ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto**

A *Moringa oleifera*, conhecida popularmente como Moringa, é uma planta com múltiplas funções e utilizada mundialmente como alimento humano devido ao seu alto valor nutricional, principalmente em relação às folhas que são importantes fontes de vitamina A, C e ferro e ainda são boas fontes proteicas contendo 33,77% deste nutriente. Considerando o valor nutricional da Moringa, a criação de receitas utilizando como matéria prima a farinha da sua semente, permitiria agregar valor nutricional no produto final sendo uma opção para suprir a necessidade proteica de uma pessoa. Devido a isso objetivou-se com este estudo avaliar a composição nutricional da semente de *Moringa oleifera in natura* e numa preparação a base da sua farinha, assim como analisar a aceitação dessa. Para o seu desenvolvimento, será realizada a análise físico-química da semente in natura de *Moringa oleifera* para determinação de carboidrato, proteína e lipídios, segundo metodologia descrita no manual de métodos físico-químicos para análise de alimentos do instituto Adolfo Lutz (2008). Esta análise será realizada no laboratório de prestação de serviço credenciado. A preparação culinária a ser testada será elaborada no laboratório de técnica e dietética de uma universidade na cidade de Marília, sendo essa formulada a base de mistura de produtos alimentícios com 90 g de farinha de semente de *Moringa oleifera* como substituição parcial de farinha de trigo. Esta preparação seguirá receituário elaborado pelas pesquisadoras e será também submetida à análise físico-química. Para a avaliação da aceitação da preparação será realizada análise sensorial utilizando uma ficha de escala hedônica caracterizando notas de 1 a 5, sendo o menor número correspondente a detestei e o maior a adorei. Esse teste será aplicado aos alunos do curso de Educação Física da Universidade de Marília. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas de frequência ou média \pm desvio padrão, mediana, mínimo e máximo. Para avaliar a associação das variáveis estudadas serão utilizados os testes apropriados, dependendo da variância dos dados a serem analisados. A probabilidade de significância considerada será 5% ($p \leq 0,05$) para as operações efetuadas. O presente estudo terá início somente após a apreciação e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília - Unimar.

Palavras-chave: *Moringa oleifera*. Preparação. Proteína.

* Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

** Docentes do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

CONSUMO DE PROTEÍNA E FUNÇÃO RENAL EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

GONÇALVES, Dayane da Silva^{*}; COELHO, Karysthen Maiara Martins^{*}; SANTOS, Wesley Rafael^{*}; MILLER, Tânia Corrêa^{**}

Praticantes de treinamento de força têm necessidades nutricionais diferenciadas, sendo a ingestão proteica maior que as estabelecidas para indivíduos sedentários. A ingestão exagerada de proteínas está diretamente relacionada com a produção de ureia e sabe-se que a excreção da mesma é controlada pelo rim. Sendo assim, a ingestão proteica inadequada, pode ocasionar uma sobrecarga renal ao ser excretada. Na verdade, as dietas hiperproteicas causam elevação da taxa de filtração glomerular (TFG) e hiperfiltração. No entanto, alguns autores afirmam que a ligação entre a hipertrofia renal induzida por proteína ou hiperfiltração e o início da doença renal em indivíduos saudáveis não foi claramente demonstrada. O objetivo deste estudo será avaliar a ingestão proteica e a função renal em praticantes de musculação. Esta pesquisa será exploratória, primária, observacional, longitudinal, prospectiva e unicêntrica. A amostra será composta por 20 homens, praticantes de musculação em academia de ginástica. Inicialmente, será mensurado o peso corporal e será avaliado o consumo alimentar dos participantes por meio de um Recordatório de 24 horas. De acordo com a ingestão proteica, os participantes serão divididos em dois grupos: o grupo controle que será composto por indivíduos que consomem dieta com quantidade de proteínas abaixo de 1,8g/kg/dia e o grupo com dieta hiperproteica com quantidade acima de 1,8g/kg/dia de proteínas. Os procedimentos de coleta de peso corporal serão realizados de acordo com as orientações do Manual de Antropometria do Instituto Brasileiro de Geografia e Pesquisa-IBGE, com balança portátil digital. Será novamente realizada avaliação dietética pelo método do Recordatório 24 horas, no período de dois meses, sendo uma vez a cada quinze dias totalizando 4 recordatórios. Este instrumento será importante para avaliar todo o consumo de alimentos e bebidas do indivíduo nas últimas 24 horas. Serão realizados exames bioquímicos por meio da coleta de 5 ml de sangue venoso dos participantes para testes da função renal (creatinina e ureia sérica). O sangue será armazenado em tubo com ativador de coágulo e gel separador e centrifugado a 4000 RPM por 15 minutos a 4°C, para serem realizadas as dosagens de creatinina e ureia no soro, pelo método cinético automatizado, com uma dosagem no início da pesquisa e outra no final, após dois meses. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas de frequência ou média \pm desvio padrão, mediana, valores mínimo e máximo e o estudo terá início somente após apreciação e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília- Unimar.

Palavras-chave: Musculação. Proteína. Testes de Função Renal.

^{*} Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

^{**} Docente do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

ESTADO NUTRICIONAL, HÁBITOS ALIMENTARES E CONDIÇÃO DE SAÚDE DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA

TURRINI, Júlia Nicacio Matheus^{*}; SHINTAKU, Karen Leiko^{*}; TITIZ, Natália^{*}; MANTUANELI, Paula Ferraro^{**}; ARRUDA, Camila Maria de^{***}

O período de gestação é caracterizado por intenso crescimento e desenvolvimento materno e fetal, com modificações fisiológicas para proporcionar um ambiente favorável ao feto. Para atender às necessidades nutricionais da mãe e do feto, a gestante tem um aumento da demanda de energia, macro e micronutrientes. A avaliação do consumo alimentar durante a gravidez é importante para detectar déficits nutricionais e hábitos inadequados, sabendo que o ganho de peso excessivo é um fator de risco relacionado a complicações gestacionais, a obesidade materna e os hábitos alimentares inadequados podem trazer graves consequências. Sabendo isso, o objetivo do atual trabalho é conhecer o estado nutricional, os hábitos alimentares e quadro geral da saúde de gestantes atendidas em Unidades de Saúde da Família (USF) do município de Marília. Para avaliação do estado nutricional serão coletados peso, estatura e calculo de Índice de Massa Corporal (IMC); a investigação dos hábitos alimentares das gestantes será avaliada pelo questionário alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN); os níveis pressóricos serão aferidos pelas enfermeiras das unidades; o levantamento dos exames bioquímicos (hemoglobina, colesterol total, frações LDL-C e HDL-C, triglicérides e glicemia de jejum) será feito por meio de consulta no prontuário da gestante, utilizando o último exame realizado dentro do período gestacional. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com apoio do programa BioEstat 5.0 e os dados serão apresentados em tabelas de frequência ou média \pm desvio padrão, mediana, mínimo e máximo. Para avaliar a associação das variáveis estudadas serão utilizados os testes apropriados, dependendo da variância dos dados a serem analisados e a probabilidade de significância considerada será 5% ($p \leq 0,05$) para as operações efetuadas. Será solicitada autorização á Secretaria Municipal da Saúde de Marília por meio do Conselho Municipal de Avaliação em Pesquisa (COMAP). Após a confirmação do COMAP o presente estudo terá início seguido da apreciação e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília – Unimar. As gestantes que atenderem aos critérios de inclusão serão convidadas a participarem do estudo, e as interessadas assinarão um termo de consentimento livre e esclarecido após receberem informações detalhadas sobre a natureza da investigação.

Palavras-chave: Estado nutricional. Gestante. Hábitos alimentares.

^{*} Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

^{**} Nutricionista do Núcleo de Atenção à Saúde da Família de Marília.

^{***} Docente do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE MARÍLIA-SP

NUNES, Marta Beatriz de Bem* ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto*

Com o crescente aumento da obesidade na população de modo geral e com o aparecimento desta em crianças e adolescentes, há necessidade de estudos que detectem precocemente a presença de sobrepeso e obesidade na população infantil, pois com o conhecimento da condição nutricional de crianças é possível o estabelecimento de estratégias para intervenções curativas ou preventivas. Sendo assim, o presente trabalho tem como principal objetivo: avaliar o estado nutricional em crianças na faixa etária de 5 a 10 anos de uma Escola Municipal de Marília para identificar a presença de sobrepeso e obesidade. Será realizada então, a avaliação nutricional com a coleta do peso, estatura e circunferência abdominal, circunferência braquial e prega cutânea tricípital de 480 crianças, sendo 248 meninos e 232 meninas, que estudam do 1º ano ao 5º ano do ensino fundamental, na EMEF Nivando Mariano dos Santos situada à Av. Francisco da Costa Pimentel, 311, no município de Marília em 2016; os quais serão analisados segundo idade e sexo, tendo como referência a OMS (Organização Mundial da Saúde). As crianças serão classificadas como sobrepeso e obesidade quando estiverem com índice de massa corporal acima do percentil 85 e 95 respectivamente. Desta forma, com o presente estudo, pretendo a divulgação de uma pesquisa relevante sobre obesidade infantil no município de Marília e oferecer com os resultados, informações para possíveis intervenções tanto dos pais quanto dos responsáveis por políticas públicas nesta área.

Palavras-chave: Avaliação nutricional. Composição corporal. Obesidade infantil.

* Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

* Docente e coordenadora do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

ESTADO NUTRICIONAL DE RECÉM-NASCIDOS DE UMA UTI NEONATAL NO MUNICÍPIO DE MARÍLIA

AMBROZIO, Bruna Rifan^{*}; BORBA, Cynthia de Paula Costa^{*}; NOGUEIRA, Andreza de Cassia^{*}; COLA, Paula Cristina^{**}; ARRUDA, Camila Maria^{**}

Nutrir recém-nascidos (RNs) em unidade de terapia intensiva neonatal (UTIN) é um desafio, o papel da nutrição neste momento pode ser relevante porque as funções imunológicas, respiratórias, hepáticas e hemodinâmicas dependem do aporte nutricional adequado para o seu bom desempenho e desenvolvimento. A avaliação o estado nutricional e a alimentação oferecida são de grande importância, e variam de acordo com o peso ao nascer e prematuridade, sendo o leite materno o mais recomendado dentre os tipos de dietas. O presente estudo tem como intuito conhecer o estado nutricional, o tipo de dieta ofertada e acompanhar o ganho de peso de RNs de uma UTIN do município de Marília SP. Quanto aos meios de investigação serão coletados dados de prontuários de RNs a termos e pré-terms internados, com a proposta de investigação e análise do estado nutricional e o tipo de alimentação administrada aos mesmos. No prontuário serão levantados o registro de peso, comprimento e perímetro cefálico semanal, bem como a alimentação administrada no período de internação. Os dados antropométricos de RNs pré- termos serão classificados segundo as curvas de Fenton (2013) e os de RNs a termos serão classificados segundo as curvas da Organização Mundial da Saúde – OMS (2006). O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas de frequência ou média \pm desvio padrão, mediana, mínimo e máximo. Para avaliar a associação das variáveis estudadas serão utilizados os testes apropriados, dependendo da variância dos dados a serem analisados. A probabilidade de significância considerada será 5% ($p \leq 0,05$) para as operações efetuadas. O projeto será encaminhado para o comitê de ética e pesquisa e solicitado à autorização da direção do hospital, bem como ao responsável pela UTIN. Portanto, através do presente estudo será possível conhecer o estado nutricional e ganho de peso dos pacientes, e garantir melhora da expectativa de vida e desenvolvimento.

Palavras-chave: Estado nutricional. Recém- nascido. UTI neonatal.

^{*} Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

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

Sessão de Comunicações

Painéis

PERFIL DE PACIENTE QUE BUSCAM ATENDIMENTO NUTRICIONAL

TEIZEN, Mariéli Pires^{***}; MARCONATO, Mara Silvia Foratto^{**}

Nas últimas três décadas notam-se uma tendência mundial, a chamada transição nutricional, que se caracteriza por um decréscimo no número de pessoas com desnutrição e um aumento nos níveis de obesidade. Um ponto que chama muita atenção é o significativo aumento na prevalência de obesidade nos diversos países. Suas maiores causas são os maus hábitos alimentares, em geral adquiridos na infância, e o sedentarismo, podem trazer como consequência sérios problemas à saúde. A transição nutricional que ocorre no Brasil até os dias de hoje é o reflexo dos problemas nutricionais enfrentados pela população no decorrer dos tempos, mudanças no padrão alimentar e o acarretamento de doenças crônico-degenerativas discorrem sobre o “custo” da modernidade. Devido ao aumento da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis cresce a demanda por serviços de atendimento nutricional. O tratamento das DCNT deve acontecer de forma individualizada, processo em que se avalia o indivíduo fisiologicamente e faz-se investigações acerca de seu histórico familiar, pessoal e alimentar propiciando a descrição do perfil clínico e nutricional para definição de estratégias a serem seguidas. Ressalta-se que, independente do uso de fármacos para o tratamento das DCNT, a terapia nutricional e a educação alimentar são indispensáveis. Existe um acentuado interesse mundial em melhorar a qualidade da nutrição e reduzir os gastos com a saúde por meio da prevenção de doenças crônicas, da melhoria da qualidade e da expectativa de vida ativa. Ao observar todas estas mudanças é notável a preocupação, por grande parte da população, em obter a saúde por meio de uma alimentação de qualidade, sendo assim, é relevante ressaltar que o nutricionista é o profissional de saúde capaz de orientar e esclarecer sobre os corretos hábitos alimentares. Além disso, o aumento de doenças decorrentes dos hábitos alimentares e estilo de vida inadequado formam outro agravante, pois as pessoas só procuram o serviço de saúde quando as doenças já estão instaladas. O objetivo desse estudo será avaliar as causas mais prevalentes que levam os indivíduos a procurar por atendimento nutricional. A amostra da população do estudo será composta por indivíduos com faixa etária entre 20 até 59 anos de idade, de ambos os sexos. A pesquisa será executada por meio da anamnese que será aplicada no primeiro atendimento realizado em uma Clínica de Nutrição da cidade de Marília. Os resultados da pesquisa serão tabulados no programa Microsoft Excel. Esta pesquisa será realizada somente após a avaliação e a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília - Unimar. Será solicitada autorização ao responsável pela Clínica de Nutrição da Universidade de Marília, local onde serão recrutados os participantes da pesquisa.

Palavras-chave: Atendimento nutricional. Obesidade. Educação alimentar.

* Acadêmicos do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

** Docentes do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

** Docente e coordenadora do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

AValiação da Composição Nutricional das Refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

LUIZ, Gabriela de Oliveira* ; MILLER, Tânia Corrêa**

A alimentação dos trabalhadores está relacionada ao aumento da produtividade e diminuição dos riscos de acidentes de trabalho, portanto, a alimentação adequada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fundamental para a promoção da saúde do trabalhador e para o bom desempenho de suas funções. A Portaria CVS nº 5/2013, descreve que devem ser servidas refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e segura do ponto de vista higiênico-sanitário. Este trabalho teve como objetivo verificar se as refeições fornecidas aos clientes da UAN que se servem do cardápio principal estão com a composição nutricional adequada de acordo com as exigências do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Para o levantamento destes dados foi realizado um estudo em uma UAN, com produção média diária de 800 refeições no almoço, cadastrada no PAT e que presta serviço terceirizado para uma Indústria de Alimentos, localizada na cidade de Marília/SP. A UAN possui uma equipe com 35 funcionários distribuídos em três turnos, sendo que no almoço trabalham 14 funcionários. A UAN utiliza o índice de produtividade de 1X50 refeições. O cardápio principal servido aos clientes é composto de: três saladas, sendo elas variadas entre folhas, grãos e legumes e até dois molhos para temperá-las, prato principal composto por dois tipos de preparações e mais um prato opcional que geralmente é um ovo frito, uma guarnição, o prato base, dois tipos de sucos, duas sobremesas sendo uma gelatina e um doce ou uma fruta. Para avaliação da composição nutricional das refeições, foi utilizado o programa Nutrilife 9, onde foram cadastrados dez cardápios de dias consecutivos que foram servidos no mês de fevereiro de 2016. Foram somente avaliados o valor calórico das refeições, a quantidade dos macronutrientes, fibras alimentares, sódio e colesterol. Os dados obtidos da avaliação da composição nutricional das refeições foram comparados com as exigências nutricionais do PAT, de acordo com a PORTARIA nº 66/2006, para verificar se estão adequadas e foram expressos em média, e porcentagem de adequação. De acordo com os resultados, as médias percentuais de valores de macronutrientes das refeições foram 60,84% para carboidratos, 17,62% para proteínas e 21,53% para lipídeos e a de valor energético encontrada foi de 1384,74 kcal/dia. A média de fibras das refeições foi de 21,75g e de sódio foi de 2459,26mg. No entanto, pode-se observar que não houve variações preocupantes quando comparadas com o PAT que sugerem 15% para proteína, 25% para lipídeos e 60% para carboidratos, obtendo adequação de 117,46% para proteína, 86,12% para lipídeos e 101,4% para carboidratos. Quanto ao sódio das refeições, o mesmo encontra-se alterado com média de 2459.26mg sendo que o recomendado pelo PAT é de 720-960mg sendo que o mesmo encontra-se inadequado com 256,17%. Porém, o programa utilizado pode não ser fidedigno ao receituário padrão da unidade de alimentação, podendo haver variáveis nestes valores.

Palavras-chave: Alimentação coletiva. Macronutrientes. Serviço de alimentação.

* Acadêmica do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

DIFERENTES MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PACIENTES PEDIÁTRICOS COM ENCEFALOPATIA

SGORLON, Bruna Neves^{*}; SILVA, Maria Cecília^{*}; MARCONATO, Mara Silvia Foratto^{**}; JUNIOR, Francisco Agostinho^{**}; COLA, Paula Cristina^{**}; ARRUDA, Camila Maria^{**}

A Encefalopatia é a expressão utilizada para definir qualquer doença difusa cerebral com alteração da sua estrutura ou de sua função. A causa da doença de base é diversa, podendo ser: doenças isquêmicas, hipertensivas, mitocondriais, metabólico-sistêmicas (hepatopatias e nefropatias), intoxicações exógenas, traumas, neoplasias e infecções, ou seja, todos esses quadros clínicos repercutem de alguma forma sobre o encéfalo, causando distúrbios de perfusão, neurotransmissão e do metabolismo cerebral manifestando-se de várias formas, dependendo da intensidade e duração da lesão. Para avaliar o estado nutricional dessas crianças é utilizado a antropometria, pois é uma técnica simples, não invasiva, sem custos adicionais. Portanto a avaliação nutricional torna-se fundamental não só por permitir identificar e monitorar casos ou possíveis casos de desnutrição, o que é comum em encefalopatas, mas permitir a adoção de medidas que minimizem o processo por meio de propostas de orientação alimentar adequada e individualizada e de monitoramento do estado nutricional visando a dimensões corporais adequadas de cada paciente. O presente estudo tem como objetivo, avaliar o estado nutricional através da curva Life Expectancy Project, 2011. Para o seu desenvolvimento, foi realizada a análise de 23 prontuários de crianças, com paralisia cerebral de ambos os sexos com baixo estrato socioeconômico e que frequentam o Ambulatório de Gastropediatria na Universidade de Marília, onde foram coletados dados de peso, altura, idade e calculado o índice de massa corpórea (IMC), classificando assim pela curva Life Expectancy Project, 2011 em relação a IMC/idade e estatura/idade. Como análise estatística foi efetuado análise percentual de média e desvio padrão. Resultados: Dentre as crianças estudadas, 30,43% são do sexo feminino e 69,56% são do sexo masculino, onde a média de idade foi de $6,80 \pm 9,19$, já em relação ao estado nutricional foram classificados com IMC em eutrofia 91,30%, magreza 8,69% e quanto a estatura todas estavam adequadas. Conclusão: A classificação do estado nutricional das crianças por meio da antropometria torna-se uma ferramenta muito útil, para acompanhar o seu desenvolvimento, e através da curva específica para paralisia cerebral é possível classificar o seu estado dentro da sua perspectiva, sendo, encontrado em maior proporção crianças eutroficas.

Palavras-chave: Curvas. Crianças. Paralisia Cerebral.

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

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

FATORES DETERMINANTES PARA DESMAME PRECOCE

AMBROZIO, Bruna Rifan^{*}; BORBA, Cynthia de Paula Costa^{*}; VAZ, Eliege Carolina^{**}

O aleitamento materno constitui uma das bases essenciais para a promoção da saúde das crianças, oferecendo vantagens não só para o bebê como também para a mãe. O leite humano é considerado como fonte de alimento e proteção contra doenças e o ato de amamentar como fonte de desenvolvimento afetivo. Apesar de dados comprobatórios que reconhecem a importância da amamentação natural exclusiva, a interrupção precoce até então é uma realidade bastante comum, com consequências danosas à saúde do bebê. O objetivo deste trabalho foi identificar e refletir fatores determinantes que influenciam na ocorrência do desmame precoce. Foi feita uma revisão sistemática nas bases de dados do Pubmed, Bireme, cochrane. Vários fatores podem levar ao desmame precoce, como fatores socioculturais, econômicos, distúrbios envolvendo a puérpera e o ambiente em que ela e o bebê estão inseridos. Com o desmame precoce antes do tempo estipulado pela OMS (até seis meses exclusivamente e até dois anos com a introdução de alimentos caseiros) não oferecerá as vantagens que o leite materno irá oferecer para o binômio, sendo que as crianças que são desmamadas precocemente têm maior probabilidade de adquirirem doenças como alergia alimentar e respiratória, diabetes mellitus, doenças digestivas, doença celíaca, infecções virais e bacterianas em geral além de terem tendência maior à obesidade infantil e dificuldade no desenvolvimento do sistema neuropsicomotor e cognitivo. O recém-nascido que recebe fórmula infantil precocemente em sua alimentação pode sofrer constipação intestinal em seus primeiros anos de vida, uma vez que apenas o leite materno possui proteínas e nutrientes essenciais para o funcionamento adequado desse organismo que está iniciando a sua existência, além de que o colostro é tido como o maior protetor contra várias doenças que acometem o recém-nascido. Portanto há necessidade de incentivo e apoio ao aleitamento materno em conformidade com os determinantes do desmame precoce. Cabe ao profissional de saúde dar um atendimento de qualidade a prática do aleitamento materno por meio de ações educativas.

Palavras-chaves: Aleitamento materno. Desmame precoce. Fatores determinantes.

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

^{**} Docente do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR.

ADESÃO AO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E INTRODUÇÃO PRECOCE DE OUTROS ALIMENTOS NOS PRIMEIROS DEZ DIAS DE VIDA

AMBROZIO, Bruna Rifan^{*}; BORBA, Cynthia de Paula Costa^{**}; SÁVIO, Juliana Bosso^{***}; VILAR, Lígia Perez²; ARRUDA, Camila Maria³; GONÇALVES, Eleny Rosa Guimarães^{****}

O leite materno é o alimento ideal para crianças nos primeiros meses de vida. Suas vantagens estão amplamente descritas na literatura mundial. Baseada em evidências científicas, a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno exclusivo (AME) por seis meses, além de sua manutenção, com a adição de alimentos complementares, até dois anos ou mais. Este estudo objetivou verificar a situação da amamentação, nos primeiros 10 dias de vida, de 38 recém-nascidos a termo. Trata-se de uma pesquisa descritiva exploratória, que incluiu todos os bebês nascidos em uma maternidade de baixo risco, no período de um mês, que receberam alta hospitalar com 48 horas de vida e em aleitamento materno exclusivo. Os dados foram obtidos através de entrevistas, na maternidade e no domicílio, com as mães dos bebês incluídos no estudo. A entrevista apresentava questões sobre o consumo de leite materno, outros tipos de leite e outros alimentos, incluindo água, chás e outros líquidos, seguindo as recomendações da OMS para levantamentos sobre amamentação. Dos 38 indivíduos, 33 (86,8%) permaneceram em AME com 10 dias de vida e cinco (13,2%) receberam leite materno e outros líquidos. Constatou-se introdução precoce de água, chás e outros leites em 20,0%, 60,0% e 20,0% dos recém-nascidos, respectivamente. O estudo permitiu conhecer a situação da amamentação de uma pequena amostra de bebês nascidos em uma maternidade que desenvolve ações de saúde na promoção, proteção e incentivo ao aleitamento, o qual está associado ao aumento cognitivo e Q.I após aleitamento prolongado adquirindo melhor performance salarial. Outros estudos locais devem ser realizados para monitorar e reorientar as ações de amamentação desenvolvidas.

Palavras-Chaves: Amamentação. Leite Materno. Recém-nascido.

* Acadêmica do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

** Acadêmica do curso de graduação em Enfermagem/UNIMAR

*** Docente do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

**** Docente do curso de graduação em Enfermagem/UNIMAR

MANIFESTAÇÕES CLÍNICAS DA DOENÇA CELÍACA

AMBROZIO, Bruna Rifan* ; BORBA, Cynthia de Paula Costa*; MARCONATO, Mara Silvia Foratto**

A doença celíaca (DC) é uma intolerância permanente induzida pelo glúten - que este é a principal fração proteica presente no trigo, no centeio e na cevada – que se expressa por uma enteropatia mediada por linfócitos T em indivíduos geneticamente predispostos. É considerada uma doença autoimune. A idade preferencial para apresentação da doença é na infância, mas alguns indivíduos vão ter os sintomas só na idade adulta. As formas clínicas da doença são: clássica que é caracterizada por diarreia crônica, acompanhada de distensão abdominal e perda de peso, podendo apresentar diminuição do tecido celular subcutâneo, falta de apetite, alteração de humor, vômitos e anemia. A forma clínica clássica pode ter evolução grave, que pode ocorrer quando há retardo no diagnóstico e no tratamento adequado. A forma atípica caracteriza-se por quadro pouco sintomático, onde as manifestações digestivas estão ausentes. Os pacientes desse grupo podem apresentar manifestações isoladas, tais como: baixa estatura, anemia por deficiência de ferro refratária à terapia oral, anemia por deficiência de folato e vitamina B12, constipação intestinal, atraso puberal, neuropatia periférica, manifestações psiquiátricas, perda de peso. A forma silenciosa é caracterizada por alterações sorológicas e histológicas da mucosa do intestino delgado, compatíveis com DC, associada à ausência de manifestações clínicas. Essa situação pode ser comprovada especialmente entre grupos de risco para a DC, como, por exemplo, familiares de primeiro grau de pacientes com DC. Existe ainda a chamada forma latente na qual o indivíduo apresenta sorologia positiva, com biópsias em atrofia vilosa. Essas pessoas são assintomáticas, mas podem desenvolver DC tardiamente. O tratamento da doença é a da retirada total do glúten da dieta. O objetivo desse estudo será identificar pacientes pediátricos acometidos pela doença, quais as manifestações clínicas, as principais complicações e o estado nutricional desses pacientes. Serão contactados os ambulatórios de pediatria de uma universidade de Marília e identificados os pacientes de ambos os sexos, de 0 a 5 anos de idade. Para avaliar o estado nutricional, segundo antropometria, serão utilizados os indicadores P/I, E/I, P/E e IMC/I e avaliados de acordo com as curvas da OMS, 2006. Serão identificados os sintomas, bem como as complicações consultadas em prontuários e relacionar com o estado nutricional. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas de frequência ou média \pm desvio padrão, mediana, mínimo e máximo. Para avaliar a associação das variáveis estudadas serão utilizados os testes apropriados, dependendo da variância dos dados a serem analisados. A probabilidade de significância considerada será 5% ($p \leq 0,05$) para as operações efetuadas. O projeto será encaminhado para o comitê de ética e pesquisa e solicitado à autorização dos responsáveis pelo ambulatório.

Palavras chaves: Complicações. Doença celíaca. Manifestações clínicas.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

ESTADO NUTRICIONAL DE FREQUENTANTES DA HORTA COMUNITÁRIA CEAGESP DE MARILIA

TURRINI, Júlia Nicacio Matheus* ; ARRUDA. Camila Maria de**

O Brasil atualmente passa por uma transição demográfica, marcada pela queda da fecundidade, redução da mortalidade infantil e pré-escolar, resultando em uma expectativa de vida mais elevada. Em razão disto, novos problemas alimentares e nutricionais têm surgido, um processo de transição nutricional, onde se observa uma diminuição da prevalência da desnutrição em crianças e um aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade em adultos. Através deste cenário epidemiológico prevalente de obesidade, como principal problema de saúde pública surgem as doenças cardiovasculares, sendo a principal causa de óbitos no país. A obesidade abdominal, avaliada através da circunferência da cintura, predispõe o indivíduo a um maior risco de doenças cardiovasculares, que pode estar associada a dislipidemia, hipertensão arterial, resistência a insulina e diabetes, que favorecem as ocorrências de eventos cardiovasculares como os coronarianos. Devido aos males associados á obesidade, esta é definida como uma doença crônica não transmissível, progressiva e recorrente, e esta se tornando uma epidemia mundial, que afeta todos os grupos socioeconômicos e idades, ameaçando países subdesenvolvidos e desenvolvidos. Tem-se como objetivo a relação entre a medida da circunferência da cintura e o Índice de Massa Corporal (IMC) ao risco de doenças cardiovasculares de frequentadores do projeto horta comunitária do CEAGESP de Marília/SP. A pesquisa foi realizada com 24 pacientes de ambos os sexos, frequentadores a horta comunitária do CEAGESP de Marília. Para a avaliação do estado nutricional, foram coletadas medidas como peso, estatura e circunferência da cintura, sendo as técnicas baseadas segundo o manual de dados antropométricos do Sisvan 2011. Os resultados foram analisados através de média aritmética, desvio padrão e percentual. Dos 24 indivíduos avaliados, 75% eram mulheres e 25% homens. A média geral de idade é de $39,48 \pm 26,16$. As pacientes do sexo feminino foram classificadas 27,77% com eutrofia, 38,88% com sobrepeso e 33,33% com obesidade. Já no sexo masculino, foram classificados 33,33% com eutrofia e 66,66% com obesidade. Quanto a medida da circunferência da cintura a média do sexo feminino foi $88,67 \pm 24,4$ e do sexo masculino foi $97,5 \pm 21,21$, sendo que ambos os sexos apresentam valores aumentados, o que tem relação com o estado nutricional. Dentre os pacientes estudados, pode-se observar que há uma presença de sobrepeso e obesidade e aumento da circunferência da cintura em ambos os sexos.

Palavras-chave: Estado nutricional. Circunferência da cintura. Obesidade. Sobrepeso.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA DIETA GERAL DE UM HOSPITAL

TRINDADE, Carla Vieira^{*}; MILLER, Tânia Corrêa^{**}

Uma alimentação saudável e adequada é importante tanto na saúde como na doença, a fim de atender as necessidades nutricionais de cada pessoa. A dietoterapia nada mais é que a ciência que estuda as dietas e tem a finalidade de oferecer ao organismo, nutrientes adequados, ao tipo de doença, às condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, para manter ou recuperar o seu estado nutricional. Uma dieta nutritiva deve ser elaborada de acordo com a individualidade de cada paciente, isto é, deve levar em conta suas preferências e restrições alimentares e deve sempre atender as quatro leis da alimentação: quantidade, qualidade, harmonia e adequação. Os macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos) são constituintes dos alimentos e devem ser ingeridos diariamente para assegurar uma alimentação saudável. De acordo com a OMS (2003), a ingestão diária recomendada de carboidratos é de 55 a 75% do Valor Energético Total (VET), a de proteína é de 10 a 15% do VET e de lipídeos é de 15 a 30%, sendo que a porcentagem dos lipídeos deve ser distribuída em: menos de 10% de ácidos graxos saturados, de 6 a 10% de ácidos graxos poli-insaturados e o restante de ácidos graxos monoinsaturados. A dieta geral busca atender as quatro leis da alimentação e não há restrições de nutrientes e da consistência dos alimentos. Em relação aos macronutrientes é uma dieta normoglicídica, normoproteica e normolipídica, que tem como objetivo fornecer quantidades suficientes de carboidratos, proteínas, lipídeos e outros nutrientes. O objetivo deste estudo é analisar a adequação nutricional da dieta geral servida no almoço aos pacientes de um hospital. A pesquisa será realizada em um Hospital Beneficente da cidade de Marília/SP que possui 160 leitos e atende pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS) e pacientes que possuem planos de saúde particulares. A pesquisa será realizada em três etapas: Primeira etapa: será observado o preparo do almoço e serão pesados todos os ingredientes usados nas preparações da dieta geral, sendo elas: prato principal, guarnição, salada e prato base (arroz e feijão), bem como os temperos utilizados (sal, alho e óleo), durante cinco dias. Segunda etapa: será observado o porcionamento das preparações da primeira etapa e pesadas a porção de cada uma delas separadamente, para conhecer a quantidade servida individualmente. Terceira etapa: será calculada em programas de nutrição a quantidade dos macronutrientes e de sódio de cada refeição observada nas etapas anteriores e serão comparados com a recomendação da RDA, para verificar se a quantidade servida está adequada aos pacientes. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com o apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas de frequência, média, desvio padrão, mediana, valor mínimo e máximo.

Palavras-chave: Alimentação Saudável. Almoço. Dietoterapia. Serviço Hospitalar de Nutrição.

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

^{**} Docente do curso de graduação em Nutrição e Educação Física/UNIMAR.

ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE APARELHOS DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA

BARBOZA JÚNIOR, Amauri Marcelo* ; SUGUI, Leonardo Gonçalves* ; MARCONATO, Mara Silva Foratto**

A bioimpedância elétrica tem sido uma alternativa atraente na avaliação da composição corporal, pela possibilidade de se trabalhar com equipamento não invasivo, portátil, de fácil manuseio, boa reprodutibilidade e, portanto, viável para a prática clínica e para estudos epidemiológicos. Sua utilização, que tem como finalidade determinar o fracionamento da composição corporal, tem sido apontada como uma técnica capaz de superar alguns desafios encontrados em outros métodos para avaliar o estado nutricional em indivíduos de diferentes idades. O princípio básico da técnica de bioimpedância elétrica (BIA) voltada à análise da composição corporal baseia-se nos diferentes níveis de condução elétrica (resistência e reatância) dos tecidos biológicos expostos a várias frequências de corrente. Nesse caso, pode-se comparar o corpo humano a um circuito elétrico composto por uma resistência (água e massa livre de gordura) em série com um condensador (membranas celulares e gordura). Os fluidos intra e extracelulares comportam-se como condutores, enquanto as membranas celulares (formadas por duplo estrato lipídico não-condutor intercalado entre duas capas moleculares de material protéico condutor) atuam como elementos capacitantes ou condensadores. Dessa forma, com informações a respeito da BIA ou de algum de seus parâmetros pode-se estimar a quantidade de água corporal, e, admitindo valores constantes, a proporção de massa magra e gordura corporal, desta forma, uma das alternativas para avaliação nutricional é o método de bioimpedância elétrica o qual possibilita conhecer o percentual de gordura corporal. Assim, esse estudo tem como objetivo analisar e comparar os resultados obtidos em dois diferentes tipos de aparelhos de bioimpedância elétrica, BIODYNAMICS (310) e Balança de bioimpedância OMRON (HBF-514C), sendo que ambos seguem o método de medida tetra polar, e avaliar se há diferença entre percentual de gordura e massa magra nos resultados obtidos pelos aparelhos. Será realizado o teste de bioimpedância em ambos os aparelhos com um grupo de 20 indivíduos adultos do sexo feminino, todos seguirão protocolo de preparo para realização do teste. O tratamento estatístico dos dados quantitativos será realizado com apoio do programa BioEstat 5.0. Os dados serão apresentados em tabelas com valores de média, desvio padrão, mediana, mínimo e máximo. Para avaliar a associação e a correlação das variáveis estudadas serão utilizados testes apropriados, dependendo da variância dos dados a serem analisados. A probabilidade de significância considerada será de 5% ($p < 0,05$) para as operações efetuadas. O projeto será submetido para apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos da Universidade de Marília para posterior desenvolvimento.

Palavras-chave: Bioimpedância. Estado nutricional. Gordura corporal. Massa muscular.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

INCIDÊNCIA DA CAQUEXIA EM PACIENTES ONCOLÓGICOS

PINTO, Camila Dias* ; COLOMBO, Natália Cândido* ; VAZ, Eliege Carolina**

Segundo o Instituto Nacional de câncer (INCA) câncer é o nome dado a um conjunto de mais de 100 doenças que têm em comum o crescimento desordenado (maligno) de células que invadem os tecidos e órgãos, podendo espalhar-se (metástase) para outras regiões do corpo. Dividindo-se rapidamente, estas células tendem a ser muito agressivas e incontroláveis, determinando a formação de tumores (acúmulo de células cancerosas) ou neoplasias malignas. Por outro lado, um tumor benigno significa simplesmente uma massa localizada de células que se multiplicam vagarosamente e se assemelham ao seu tecido original, raramente constituindo um risco de vida, a neoplasia de pele não melanoma seria a mais incidente na população brasileira, seguida pelos tumores de próstata, mama, pulmão, cólon e reto, estômago e colo uterino. A caquexia, síndrome complexa e multifatorial que se caracteriza pela perda ponderal com intensa depleção de massa corpórea e tecido adiposo, é um achado comum em pacientes oncológicos. A diferença significativa entre a desnutrição simples e a caquexia do câncer é que nesta há igual mobilização de gordura e tecido muscular, enquanto na desnutrição o musculo esquelético é poupado. No Brasil, segundo dados da Organização Mundial de Saúde, o câncer é considerado a terceira causa de morte. A cada ano, essa enfermidade atinge pelo menos 9 milhões de pessoas e mata 5 milhões destas. O objetivo é verificar a incidência de caquexia em pacientes oncológicos. O diagnóstico de caquexia acomete 80% a 90% de pacientes oncológicos adultos e pode acabar sendo um fator contribuinte ou mesmo causador de óbito. Cerca de 80% dos pacientes com câncer apresentam desnutrição já no momento do diagnóstico. A caquexia é responsável por um declínio em torno de 60% da massa corpórea, em relação ao peso ideal. Pacientes com 15% de perda ponderal apresentam prejuízos fisiológicos e a morte é frequentemente associada à diminuição de 30% do peso corpóreo. A pesquisa bibliográfica é baseada em artigos e revistas científicas online. Portanto, segundo autores o trabalho do nutricionista, torna-se essencial para estimular uma alimentação adequada, frente aos sintomas apresentados: falta de apetite, xerostomia, náuseas, vômitos, alteração do peristaltismo intestinal, mucosite, entre outros, a fim de prevenir perda de peso, diminuição da imunidade e outras complicações comuns em pacientes oncológicos. Realizar uma avaliação do estado nutricional e determinar o diagnóstico nutricional do paciente, no momento da admissão hospitalar, é imprescindível para execução de uma triagem nutricional e estabelecimento de condutas efetivas sobre a evolução clínica dos pacientes hospitalizados, principalmente aqueles com neoplasias malignas. Concluímos que os pacientes oncológicos necessitam de acompanhamento nutricional, afim de melhorar seu estado nutricional, que na maioria das vezes encontram-se comprometido devido sua patologia.

Palavras – chave: Caquexia. Nutrição. Oncologia.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

RELAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA COM FATORES DE RISCOS ASSOCIADOS AO APARECIMENTO FUTURO DE DOENÇAS METABÓLICAS EM CRIANÇAS ATENDIDAS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA- SP

SGORLON, Bruna Neves* ; SILVA, Maria Cecília* ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto**;
ARRUDA, Camila Maria**

A infância é uma fase de crescimento rápido e intenso, com desenvolvimento físico, psíquico e social. Nos países em desenvolvimento pode ser observado o aumento da prevalência da obesidade infantil. O excesso de peso no Brasil é considerado como um problemático distúrbio nutricional, o acúmulo de gordura corporal começa, muitas vezes, na infância e na adolescência, persistindo durante a idade adulta e, possivelmente, levando ao desenvolvimento de patologias. Como consequência do excesso de peso, pode ocorrer também a obesidade abdominal, que é entendida como o acúmulo de gordura nesta região e está associada a fatores de risco cardiovasculares e metabólico. Devido a isso objetiva-se com este estudo, avaliar o diagnóstico nutricional, a circunferência da cintura em escolares e verificar se a medida da cintura tem relação direta com a predisposição de doenças futuras neste grupo. Para o seu desenvolvimento, serão verificados os prontuários de 30 crianças com idade entre três e dezessete anos, de baixo estrato socioeconômico e que frequentam a Clínica de Nutrição de uma Universidade de Marília. Para a composição dessa amostra os pacientes deverão atender aos critérios de elegibilidade: realizar tratamento nutricional na clínica de nutrição; estar frequentando a clínica; seguir as recomendações nutricionais. A análise buscou dados como: identificação do paciente (idade e sexo), classificação da circunferência da cintura (CC), por Fernandez 2004, tempo de diagnóstico da CC, presença de doenças associadas, histórico familiar, realização de testes de bioimpedância e os dados antropométricos realizados até o momento. As informações coletadas tiveram a garantia do sigilo que assegura a privacidade e o anonimato dos sujeitos, quanto aos dados confidenciais envolvidos na pesquisa. Através das informações obtidas, por meio dos prontuários, será realizada uma análise estatística, tabelas de frequência e tabelas cruzadas, com o objetivo de verificar aspectos relevantes à pesquisa.

Palavras-chave: Circunferência da Cintura. Crianças. Doenças Metabólicas.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

VERIFICAR O CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E HORTALIÇAS EM CRIANÇAS

SILVA, Maria Cecília^{*}; SGORLON, Bruna Neves^{*}; ARRUDA, Camila Maria^{**}; MARCONATO, Mara Silvia Foratto^{**}

Uma das necessidades mais importantes para o desenvolvimento do ser humano é alimentação, e não somente no aspecto biológico, mas por envolver tanto os aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Os hábitos saudáveis adquiridos na infância, que se perpetuem na vida adulta, poderão contribuir para a prevenção primária de comorbidades como diabetes mellitus, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares. O consumo de frutas, legumes e verduras ainda é insuficiente, tanto em países desenvolvidos quanto em países em desenvolvimento como no Brasil. As consequências de um baixo consumo de frutas, legumes e verduras torna-se preocupante, por estes alimentos serem ricos em vitaminas, minerais e fibras alimentares, portanto, eles, deveriam fazer parte da alimentação de indivíduos de todas as faixas etárias, pois contribuem para a proteção à saúde e redução do risco de ocorrência de várias doenças crônicas. Portanto, objetiva-se com este estudo verificar qual o consumo de frutas, verduras e hortaliças das crianças que frequentam uma Clínica de Nutrição de uma Universidade de Marília. Para tanto será realizado a análise de prontuários de 30 crianças de ambos os sexos com idade entre 3 e 17 anos, que frequentam a clínica. Exclui-se do estudo indivíduos portadores de patologias que necessitem de alterações na consistência da dieta ou restrições alimentares. Serão obtidas as informações através da anamnese alimentar realizada por meio de recordatórios de 24 horas e questionários de frequência alimentar validados para esta população, durante o período de 3 meses de atendimento, o qual será realizado no segundo semestre de 2016. Será realizada uma análise descritiva quantitativa da ingestão e comparadas com as porções destes alimentos pertencentes nos grupos da Pirâmide Alimentar Adaptada de Philippi.

Palavras-chave: Alimentação Saudável. Crianças. Doenças Crônicas.

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

^{**} Docente do curso de graduação em Nutrição /UNIMAR.

ALIMENTAÇÃO E MUDANÇA NO ESTILO DE VIDA NA PREVENÇÃO AVC

TITIZ, Natalia* ; VAZ, Eliege Carolina**

O acidente vascular cerebral (AVC) é uma perda repentina da função cerebral resultante do rompimento do suprimento sanguíneo para uma parte do cérebro. No Brasil, o AVC representa a terceira causa de maior internação e a segunda de maior número de mortes no conjunto das doenças que acometem o aparelho circulatório. Diversos fatores podem predispor um indivíduo a ter um AVC. Esses são classificados em não modificáveis e modificáveis. Os não modificáveis incluem a idade, a raça, o sexo e a história familiar. Dentre os modificáveis, destacam-se a hipertensão arterial, as dislipidemias (alterações nos níveis de gorduras no sangue), o fumo, o diabetes *mellitus* e a obesidade. Sabendo que a alimentação apresenta um papel de grande relevo e são vários os fatores alimentares associados a um risco aumentado da ocorrência da patologia, o presente estudo teve como objetivo destacar a importância das intervenções dietoterápicas e no estilo de vida para a prevenção do AVC. Uma dieta adequada é considerada como aquela que contribui para a redução dos riscos de desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas. Ou seja, mudanças no estilo de vida (redução do consumo de sal e gorduras, realização de atividade física regular e controle do peso corporal), tratamento e controle da hipertensão arterial, cessação do fumo, tratamento das dislipidemias e o controle da diabetes destacam-se como uma das diretrizes na prevenção da doença vascular encefálica, através do manejo e tratamento dos fatores de risco e consequentemente na diminuição do número de internações por essa patologia. Foi realizada uma revisão bibliográfica baseada na literatura especializada através de consulta a artigos científicos selecionados através de busca no banco de dados do scielo e da bireme, e revistas online.

Palavras-chave: Acidente vascular cerebral. Hábitos saudáveis. Dietoterapia.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

DIABETES MELLITUS E QUALIDADE DE VIDA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

CAVALCANTE, Welliton Medeiros* ; SANTOS, Wesley Rafael* ; VAZ, Eliege Carolina**

O Diabetes Mellitus (DM) constitui um grave problema de saúde pública por sua alta frequência na população, suas complicações, mortalidade, altos custos financeiros e sociais envolvidos no tratamento e deterioração significativa da qualidade de vida, é uma condição crônica de saúde caracterizada basicamente pelo excesso de glicose no sangue e/ ou produção deficiente de insulina pelo pâncreas. Descritos por tipo 1 e tipo 2, o DM Tipo 1 desenvolve-se, com maior frequência, entre crianças e adolescentes. É conhecido como insulín-dependente, pois, devido à produção ineficiente de hormônio, torna-se necessária a aplicação de insulina. Sem esta, pode ocorrer o fenômeno da cetoacidose, que causa um aumento de gordura no sangue e o consequente mau funcionamento dos rins, caso não seja tratada, a cetoacidose pode conduzir ao coma e, em questão de dias ou semanas, pode levar à morte. Já o DM tipo 2 afeta cerca de 90% dos casos, com frequência associados à obesidade e os sintomas de fadiga, ganho de peso, prejudica a cicatrização de feridas e aumenta a incidência de infecções recorrentes, ocorre quando o organismo não consegue usar adequadamente a insulina que produz ou não produz insulina suficiente para controlar a taxa de glicemia. Na maioria das vezes pode ser controlado com alimentação e atividade física. Esta revisão bibliográfica foi embasada em artigos científicos e tem como objetivo conhecer melhor o DM, suas causas e suas complicações bem como utilizar a terapia nutricional adequada a cada paciente. Conclui-se que o DM vem se tornando cada dia mais comum na população brasileira e mundial, porém com o tratamento adequado e com a terapia nutricional correta é possível que o diabético viva normalmente sem maiores problemas associados a doença, contudo é necessário salientar que o tratamento e a terapia nutricional aplicada ao DM deve ser individualizada e com isso torna ainda mais importante o papel da nutrição no tratamento da doença.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus. Qualidade de vida. Terapia nutricional.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

USO DE FITOTERÁPICOS POR NUTRICIONISTAS: UMA ALTERNATIVA NO TRATAMENTO A OBESIDADE

CAVALCANTE, Welliton Medeiros* ; MARCONATO, Mara Silvia Foratto**

A obesidade é hoje um dos fatores de maior preocupação na área da saúde. Além do comprometimento estético, a obesidade está relacionada à maior morbidade e mortalidade por várias causas. As pessoas obesas são mais propensas a sofrer de doenças cardíacas, diabetes, doenças articulares e alguns tipos de cânceres. O preconceito também é mais um fator de dificuldade para quem sofre com o excesso de peso. Dificuldades para relacionamentos sociais e afetivos, problemas para encontrar emprego e até mesmo quadros psíquicos são consequências dessa marginalização.. Desta forma, esse distúrbio metabólico merece atenção multiprofissional, tanto no diagnóstico diferencial como no tratamento adequado. O profissional nutricionista deverá sempre enfatizar a importância de uma alimentação saudável, mesmo identificando a necessidade da prescrição de plantas medicinais. Vale ressaltar que um projeto terapêutico para indivíduos obesos nunca deverá extinguir a reeducação alimentar e que existem muitas variáveis em qualquer tratamento. É importante ressaltar que o CFN a partir de 29 de junho de 2016 exige dos profissionais especializações para prescrever plantas medicinais. O objetivo desta pesquisa será identificar fitoterápicos que possam ser prescritos pelo profissional nutricionista, usados como coadjuvantes no tratamento da obesidade. Será uma revisão bibliográfica, de cunho descritivo, baseada em uma abordagem qualitativa, realizada através de artigos científicos, bancos de dados: Scielo, Lilacs, IBGE, Google Acadêmico e resoluções. Serão utilizados artigos e livros datados de 1996 à 2013.

Palavras-chave: Fitoterápicos. Obesidade. Nutrição.

* Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição/UNIMAR

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

HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES SOB A ÓTICA DA INICIAÇÃO CIENTÍFICA

CAMACHO, Antonio Carlos Duarte^{*}; MARCONATO, Mara Silvia Foratto^{**}; DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteado^{**}; JOCA, Juan Breno de Oliveira^{***}; RUSSO, Cassiano Tolentino³

Os hábitos alimentares são de extrema relevância para a saúde e exercem grande influência no desenvolvimento dos indivíduos. A vida contemporânea associada à correria do dia-a-dia tem promovido mudanças nos padrões alimentares e tem incorporado, por exemplo, o consumo de *fast food* e de refrigerantes. Esse tipo de alimentação está direcionado em grande parte ao mundo dos adolescentes que, conseqüentemente, deixam para trás escolhas alimentares mais saudáveis. Este padrão alimentar vem resultando em elevadas taxas de sobrepeso em crianças e adolescentes e, em especial, nas camadas sociais mais vulneráveis. Frente a tais considerações e com a proposta de uma experiência de iniciação científica por escolares do ensino médio, o presente estudo teve o objetivo de averiguar os hábitos alimentares de crianças e adolescentes de uma escola pública estadual do município de Marília-SP. O levantamento dos dados alimentares foi realizado por dois alunos do ensino médio da escola estadual (E.E.) Dr. Waldemar Moniz da Rocha Barros, orientados por um professor. Para tal foi utilizado o questionário disponível na web site da Unesp elaborado com base no “Teste Alimentação” do Departamento de Atenção Básica. Este é composto por doze perguntas relativas consumo habitual de alimentos no dia ou semana. A resposta a cada questão é dada por meio de escala hedônica representando a frequência de consumo, sendo as “carinhas alegres” relacionadas a frequência de consumo ideal e as “carinhas tristes” à frequência inadequada deste. Ao final do questionário são contabilizados os números de “carinhas alegres” e de “carinhas tristes” assinaladas, sendo que a prevalência da primeira sobre a segunda denota um melhor hábito alimentar. Participaram do estudo 285 alunos, sendo 206 do ensino fundamental e 79 do médio, representando a totalidade dos alunos matriculados nestas séries educacionais na referida escola. Entre os alunos do 6º e 7º ano, na contabilização de todos os questionários, houve prevalência de marcação de “carinhas alegres” (73%) sobre as “carinhas tristes” (27%). Comparado a esta faixa educacional, os alunos do 8º ano e do ensino médio apresentaram menor percentual de marcação de “carinhas alegres” (65%) e maior de “carinhas tristes” (35%). Estes resultados preliminares demonstram que os alunos dos anos iniciais do ensino fundamental apresentam melhor frequência de consumo de alimentos, não que os alunos dos demais anos não o tivessem, mas com menor significância. Ademais, ressalta-se como benefício deste estudo a prática da iniciação científica no ensino médio como meio de despertar no aluno a curiosidade pela ciência, a busca pela resposta e o gosto pela pesquisa, de tal maneira que o jovem educando se sinta responsável pela construção do seu próprio conhecimento.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares. Adolescentes. Iniciação Científica.

* Professor da E.E. Dr. Waldemar Moniz da Rocha Barros.

** Docentes do curso de graduação em Nutrição /UNIMAR.

*** Alunos do ensino médio da E.E. Dr. Waldemar Moniz da Rocha Barros.

Índice remissivo de autores

AMBROZIO, Bruna Rifan	13, 18
.....	19, 20
ARRUDA, Camila Maria	11, 13
.....	17, 19
.....	21, 25, 26
BARBOZA JÚNIOR, Amauri Marcelo	07, 23
BORBA, Cynthia de Paula Costa	13, 18
.....	19, 20
BUENO, Patrícia Cincotto dos Santos	07
CAMACHO, Antonio Carlos Duarte	30
CAVALCANTE, Welliton Medeiros	07, 28
.....	29
COELHO, Karysthen Maiara Martins	10
COLA, Paula Cristina	13, 17
COLOMBO, Natália Cândido	24
DETRREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó	07, 09
.....	30
GONÇALVES, Dayane da Silva	10
GONÇALVES, Eleny Rosa Guimarães	19
JOCA, Juan Breno de Oliveira	30
JUNIOR, Francisco Agostinho	17
LUIZ, Gabriela de Oliveira	09, 16
MANTUANELI, Paula Ferraro	11
MARCONATO, Mara Silvia Foratto	09, 12
.....	15, 17
.....	20, 23
.....	25, 26
.....	29, 30
MILLER, Tânia Corrêa	08, 10
.....	16, 22
NOGUEIRA, Andreza de Cassia	13
NUNES, Marta Beatriz de Bem	12
PINTO, Camila Dias	08, 24
RUSSO, Cassiano Tolentino	30
SANTOS, Wesley Rafael	10, 28
SÁVIO, Juliana Bosso	19
SGORLON, Bruna Neves	09, 17
.....	25, 26
SHINTAKU, Karen Leiko	11
SILVA, Maria Cecília	09, 17
.....	25, 26
SUGUI, Leonardo Gonçalves	07, 23
TEIZEN, Mariéli Pires	08, 15
TITIZ, Natália	11, 27
TRINDADE, Carla Vieira	08, 22
TURRINI, Júlia Nicacio Matheus	11, 21
VAZ, Eliege Carolina	18, 2

.....	27, 28
VILAR, Lígia Perez	19