

RESUMOS 2011

Unidade II:

Alimentos e Saúde: Tecnologias e Gestão Coordenadora: Cláucia Fernanda Volken de Souza

Edital 01/2010

Coordenação: Dr ^a . LUCIANA WEIDLICH	Título do projeto: Avaliação da qualidade físico-química e microbiológica de farinhas obtidas a partir de vegetais não conformes à comercialização – Fase I
Pesquisador(a): Dr ^a . Cláucia Fernanda Volken de Souza Voluntários(as): Johan Prediger Bolsas: Tailize de Carli (Univates)	Resumo: Frutas e hortaliças não conformes à comercialização são, geralmente, desprezadas pela indústria e poderiam ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, com o objetivo de aumentar o valor nutritivo da dieta de populações carentes, bem como solucionar deficiências dietéticas do excesso alimentar. O presente trabalho tem como objetivo avaliar as características físico-químicas e microbiológicas e desenvolver farinhas provenientes de beterraba (<i>Beta vulgaris L.</i>), como forma de aproveitamento do material vegetal após processo de extração. Será aplicado método de secagem artificial para obtenção dos produtos desidratados e posterior moagem. As amostras de beterraba (<i>Beta vulgaris L.</i>) serão oriundas da empresa Bremil. As amostras serão higienizadas, fracionadas e submetidas à secagem a 70 °C em um desidratador de bandejas. Após, serão triturados e moídos até obtenção de uma farinha. As farinhas de beterraba processada e <i>in natura</i> serão submetidos a análises físico-químicas, de acordo com as recomendações analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005), à caracterização de sais minerais, por espectrometria de absorção atômica com chama, de acordo com as recomendações analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005) e a análises microbiológicas, conforme AOAC. Serão verificadas as possíveis aplicações das farinhas de vegetais como ingredientes de produtos alimentícios.
Fontes Financiadoras: - Centro Universitário UNIVATES - FAPERGS	

Edital 01/2010

<p>Coordenação: Dr^a. LUCÉLIA HOEHNE</p>	<p>Título do projeto: Caracterização físico-química de farinha produzida a partir de bio-sólido proveniente de vermicompostagem vertical</p>
<p>Pesquisador(a): -</p> <p>Voluntários(as): Dr^a. Simone Stülp Dr. Eduardo Miranda Ethur</p> <p>Bolsas: Wagner Manica Carlesso (PROBITI/FAPERGS)</p>	<p>Resumo: Este projeto tem por objetivo a avaliação da produção de farinha de minhoca a partir de um minhocário vertical e a aplicação deste na alimentação de peixes. O minhocário vertical será constituído de três estágios (composteira, matrizeiro vertical e minhocário de crescimento e engorda). Com a realização deste projeto de pesquisa pretende-se obter a produção de minhocas em sistemas com menor área superficial necessária, sendo possível desta forma a realização da vermicompostagem em propriedades com área reduzida, sendo esta a realidade do Vale do Taquari, região onde será realizada esta pesquisa. A pesquisa busca ainda aperfeiçoar o sistema de nutrição de peixes com a utilização de farinha de minhoca bem como a avaliação da qualidade do corpo d'água utilizado na criação de peixes nutridos com farinha de minhoca.</p>
<p>Fontes Financiadoras: - Centro Universitário UNIVATES - FAPERGS</p>	

Editais 01/2010

Coordenação: Ms. ROSÂNGELA UHRIG SALVATORI	Título do projeto: Uso de águas pluviais em propriedades rurais para o consumo animal, após aplicados métodos de filtragem
Pesquisador(a): - Voluntários(as): Fernando Loch Ms. Evania Schneider Bolsas: Paulo Souza Porcher (Univates)	Resumo: A questão da água desponta como uma das prioridades na produção de alimentos e na manutenção de sistemas produtivos viáveis. Assim, fontes alternativas que buscam garantir a qualidade e a quantidade de água nas propriedades rurais são priorizadas em muitos desses sistemas. Nesse contexto a captação da água de chuva pode ser apontada como alternativa para suprir a demanda de água necessária na propriedade bem como, a utilização de um sistema de filtragem e desinfecção de custo viável pode vir a oferecer água com qualidade. A pesquisa tem por objetivo, desenvolver um sistema de baixo custo para captação, filtragem e desinfecção de água de chuva para consumo animal, especialmente na avicultura, suinocultura e pecuária, para isso será necessário identificar tecnologias existentes atualmente. O projeto será desenvolvido em produtores rurais do Vale do Taquari, com dedicação a produção de leite, aves e suínos, sendo que a utilização da água de chuva será para o consumo animal e higienização de criadouros. Como resultado espera-se comprovar a viabilidade deste sistema, bem como a melhoria da qualidade dos animais a partir do consumo de uma água mais saudável, qualificando assim a alimentação humana produzida a partir destes animais.
Fontes Financiadoras: - Centro Universitário UNIVATES	

Edital 03/2010**Coordenação:**

Dr^a. CLAUCIA FERNANDA
VOLKEN DE SOUZA

Título do projeto: Desenvolvimento de formulações e otimização da qualidade de produtos lácteos elaborados no Vale do Taquari

Pesquisador(a):

Ms. Daniel Neutzling Lehn
Dr. Marcos Roberto de Oliveira
Dr. Ivan Cunha Bustamante Filho
Dr^a. Lucélia Hoehne

Voluntários(as):

Dr^a. Eniz Conceição Oliveira
Dr^a. Miriam Inês Marchi
Júlia Grasiela Spellmeier
Marcos Turatti
Dr^a. Elina Bastos Caramão
Everton Maciel Horlle
Rosecler Ribeiro

Bolsas:

Ana Paula de Quadros (Univates)
Raquel Piccinini Castoldi
(PROBITI/FAPERGS)

Fontes Financiadoras:

- Centro Universitário UNIVATES
- Secretaria da Ciência e
Tecnologia/RS
- FAPERGS

Resumo: Devido ao seu valor nutritivo e as suas características organolépticas os produtos lácteos são considerados uns dos melhores alimentos que o homem dispõe. Porém, muitos fatores influenciam na obtenção de produtos de qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária. As metodologias de planejamento experimental e análise de superfície de resposta são consideradas ferramentas eficazes para o desenvolvimento de produtos e processos, principalmente, quando um grande número de variáveis está envolvido. O objetivo desse trabalho é desenvolver diferentes formulações e otimizar a qualidade dos produtos lácteos, fermentados ou não, produzidos no Vale do Taquari, visando obter produtos diferenciados em aspectos sensoriais e nutricionais, com segurança alimentar. Inicialmente será feito um estudo para a definição dos produtos que serão desenvolvidos e as variáveis relevantes em seus processos de elaboração, além das respostas desejadas. Após, as variáveis mais significativas em cada processo e produto serão testadas, para sua otimização, usando as metodologias de planejamento experimental e análise de superfície de resposta. Amostras de produtos formulados obtidas com diferentes matérias-primas e condições de processo serão submetidas às análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Os resultados auxiliarão na qualificação dos produtos, em acordo com o Programa de Qualidade dos Produtos Lácteos do Vale do Taquari.

Edital 03/2010

Coordenação:
Dr. ADALBERTO
SCHNORRENBURGER

Título do projeto: Análise da cadeia produtiva da carne suína no Vale do Taquari: metodologia, diagnóstico e desafios

Pesquisador(a):
Dr^a. Júlia Elisabete Barden
Ms. Fernanda Wiebusch
Ms. Samuel de Conto

Voluntários(as):
-

Bolsas:
Ezequiel Maurício Diehl (Univates)
Fabiano Trindade (Univates)

Fontes Financiadoras:
- Centro Universitário UNIVATES

Resumo: O setor industrial da cadeia produtiva da carne suína tem solicitado informações relativas à participação, representatividade e influência socioeconômica do segmento no Vale do Taquari. Estas informações podem permitir a formulação de alianças e estratégias conjuntas de marketing e divulgação pelos diversos participantes da cadeia, que possam crescer, aos fatores tradicionais de qualidade e aspectos nutritivos do produto e derivados, fatores adicionais que contribuam com o fortalecimento do consumo da carne suína no mercado. A partir disso, e, buscando contribuir com as pretensões e com a relevância desta cadeia produtiva, a presente pesquisa tem como objetivo analisar a cadeia produtiva da carne suína do Vale do Taquari, sob abordagens teóricas e metodológicas e sob aspectos socioeconômicos. Esta pesquisa se caracteriza como quanti-qualitativa e será realizada com base em pesquisa bibliográfica, documental, levantamento de dados, estudo de campo e estudo de caso. Como resultados, espera-se oferecer subsídios para a melhoria dos processos ao longo da cadeia, bem como subsidiar políticas setoriais e públicas, estimulando o desenvolvimento da cadeia e divulgando as potencialidades da região.

Edital 03/2010**Coordenação:**Dr^a. ADRIANE POZZOBON**Título do projeto:** Padronização da técnica da Reação em Cadeia da Polimerase (PCR) para detecção de microorganismos patogênicos em amostras de leite bovino *in natura* oriundas de produtores no Vale do Taquari, RS**Pesquisador(a):**

Ms. Cláudia Majolo

Voluntários(as):

Dr. Vanderlei Biolchi

Ms. Rosângela Uhrig Salvatori

Dr^a. Cláucia Fernanda Volken de Souza

Dr. Ivan Cunha Bustamante Filho

Bolsas:

Camila Agostini (Univates)

Débora Mara Kich (Univates)

Resumo: A preocupação com a qualidade e inocuidade dos produtos e subprodutos de origem animal vem crescendo anualmente em muitos países. Isto se deve pelo aumento no número de propriedades rurais voltadas para a produção agroindustrial, destacando-se a produção de leite e seus derivados como os principais produtos de interesse comercial. De acordo com os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel (Brasil, 2002), fixam os requisitos mínimos que devem ser observados para a produção, a identidade e a qualidade do leite, objetivando melhorar e garantir as condições nutricionais e de inocuidade do leite e seus derivados. Embora a Instrução Normativa (IN) n 51 exista há oito anos estima-se que cerca de 60% do leite produzido no Brasil seja comercializado sem qualquer controle sanitário, o que aumenta o risco de transmissão de tuberculose e outras doenças causadas, através do consumo de leite e produtos lácteos *in natura*. Ensaaios rápidos que usam técnicas imunoquímicas, hibridização e amplificação de ácido nucléico podem oferecer maior sensibilidade e especificidade do que os métodos baseados em cultura, além de permitirem a redução do tempo para obtenção destes resultados. Soma-se a isto, a possibilidade de identificação de microorganismos relacionados com doenças de importância produtiva, como a mastite, responsável por severas perdas econômicas da indústria do leite. Muitos métodos alternativos atingiram elevado nível de automação, facilitando sua aplicação na detecção rotineira de microorganismos. Visando estabelecer o uso de tecnologias rápidas e precisas para a análise do leite, o presente projeto tem como objetivo geral a padronização da técnica de Reação em Cadeia da Polimerase (PCR) para a detecção de microorganismos patogênicos em amostras de leite.**Fontes Financiadoras:**

- Centro Universitário UNIVATES

Edital 03/2010**Coordenação:**

Dr^a. CLAUDETE REMPEL

Título do projeto: Identificação dos fatores de risco e necessidades alimentares específicas para indivíduos diabéticos e hipertensos usuários e não usuários do fitoterápico *Bauhinia forficata* (pata-de-vaca) cadastrados no Programa SIS Hiperdia/MS nos municípios de Lajeado, Estrela e Teutônia/RS

Pesquisador(a):

Ms. Andréia Aparecida Guimarães Strohschoen
Dr^a. Adriane Pozzobon
Dr^a. Simone Morelo Dal Bosco
Ms. Fabrício Duarte
Ms. Jairo Hoerlle
Ms. Raul Stoll (de agosto de 2011 a fevereiro de 2012)
Dr^a. Júlia Pasqualini Genro

Voluntários(as):

Dr. Eduardo Miranda Ethur
Dr^a. Elisete Maria de Freitas
Ms. Doutoranda Mônica Maria Celestina de Oliveira
Esp. Mestrando Eduardo Sehnem
Ms. Arlete Eli Kunz da Costa
Camila Agostini
Andressa Dametto
Veridiana Lima Borges

Bolsas:

Fabiane Dresch (Univates)
Luana Maria Wollinger (PROBIC/FAPERGS)
Betina Rohsler Bersch (PROBIC/FAPERGS)

Fontes Financiadoras:

- Centro Universitário UNIVATES
- FAPERGS

Resumo: A possibilidade do surgimento de complicações crônicas derivadas do Diabetes Mellitus (DM) e da Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é um fato preocupante para os profissionais de saúde que cuidam dos diabéticos, principalmente daqueles cujo comportamento de autocuidado não é incorporado em sua vida diária. O DM e a HAS figuram entre as 4 principais causas de morte no país. No RS, as principais morbidades a partir dos 50 anos são as Doenças do Aparelho Circulatório. No Vale do Taquari, em 2009, foi realizada uma pesquisa, pelos pesquisadores da presente pesquisa, a qual detectou que os municípios com maiores índices de glicemia em jejum são Lajeado, Estrela e Teutônia. O objetivo da presente pesquisa é identificar os fatores de risco e necessidades alimentares específicas para pacientes diabéticos e hipertensos, usuários e não usuários do fitoterápico *Bauhinia forficata* (pata-de-vaca), cadastrados no Programa SIS Hiperdia/MS em Lajeado, Estrela e Teutônia. Para tanto, será caracterizado o perfil sócio-demográfico e os fatores de risco associados à HAS e à DM da população de estudo. Serão avaliados os níveis de Proteína C reativa, Colesterol Total, HDL, LDL e Triglicerídios dos usuários e não usuários da infusão da *B. Forficata*. Também verificar-se-á o consumo alimentar dos indivíduos através do inquérito alimentar - recordatório 24 horas e quantificada a flexibilidade do músculo tríceps sural e identificação do grau de comprometimento da mesma, relacionando-a com o aumento da pressão plantar em antepé. Além disso, será avaliada a sensibilidade tátil dos pés dos usuários portadores de Diabetes. Com os resultados pretende-se verificar a ação da *B. forficata* como hipoglicêmica e adjuvante no tratamento destas doenças crônicas prevalentes na região do Vale do Taquari, bem como contribuir com os programas de saúde coletiva.

Editais 03/2010

Coordenação: Dr ^a . OLINDA MARIA DE FÁTIMA LECHMANN SALDANHA	Título do projeto: Fatores de afastamento do trabalho nas organizações do ramo da produção de alimentos nos municípios conveniados com a CURES/Univates
Pesquisador(a): Dr ^a . Patrícia Flores de Medeiros Voluntários(as): Ms. Ana Lúcia Bender Pereira Ms. Cássia Regina Gotler Medeiros Ms. Gisele Dhein Ms. Glademir Schwingel Lydia Christmann Espíndola Koetz Bolsas: Franciele Possebon (Univates)	Resumo: A organização atual do trabalho, com jornadas excessivas, pressões por metas abusivas, assédio moral e ameaça de demissão estão adoecendo os trabalhadores, trazendo prejuízos para toda a vida familiar e social. No intuito de conhecer como as alterações d mundo do trabalho interferem na saúde do trabalhador, entende-se como necessário investigar esta realidade,o que justifica este estudo, que tem como objetivo identificar e analisar os afastamentos do trabalho nas organizações do ramo da produção de alimentos nos municípios que possuem convênio com a CURES – Clínica Universitária Regional de Educação e Saúde. Quanto à metodologia, será realizada pesquisa tipo exploratória, descritiva, de cunho quantitativa e qualitativa, que se valerá da base de dados do INSS do período de 2006 a 2009 e de grupos focais e utilizará a técnica de análise de conteúdo para análise dos dados. Como resultados espera-se identificar os índices (número e motivo) de afastamento do trabalho nas organizações do ramo da produção de alimentos nos municípios que possuem convênio com a CURES, com base nos dados do INSS, para o período de 2006 a 2009, descrever e analisar com os trabalhadores as questões que contribuem para as situações de afastamento do trabalho e investigar junto aos trabalhadores como estes percebem as situações de afastamento do trabalho. Assim, estes resultados poderão subsidiar ações futuras do curso de psicologia e dos demais cursos da área da saúde, junto à comunidade regional.
Fontes Financiadoras: - Centro Universitário UNIVATES	

Edital 03/2010

Coordenação: Ms. LUCIANA CARVALHO FERNANDES	Título do projeto: Avaliação do impacto da atenção farmacêutica na saúde de usuários, na formação acadêmica e nas ações dos trabalhadores em saúde
Pesquisador(a): Ms. Luís César de Castro Ms. Carla Kauffmann Voluntários(as): Dr ^a . Luciana Weidlich Ms. Welton Ludtke José Luís Batista Andréia Ludtke Bolsas: Olívia Berwanger Bouchacort (Univates)	Resumo: A Atenção Farmacêutica (AtF) é um modelo de prática farmacêutica que tem por objetivo diminuir a morbimortalidade relacionada ao uso de medicamentos, aproximando farmacêutico do usuário e de outros profissionais da saúde, promovendo o uso racional da farmacoterapia. Pesquisas realizadas no Vale do Taquari – RS têm demonstrado que usuários têm conhecimento parcial sobre sua farmacoterapia e que o armazenamento dos medicamentos não é realizado de forma adequada, o que pode resultar em ineficácia, insegurança e uso inapropriado destes insumos. Assim, este projeto tem por objetivo detectar a demanda, desenvolver e avaliar ações de AtF na rede pública municipal de saúde de Lajeado. A população alvo deste estudo serão os usuários e trabalhadores em saúde da Unidade Básica de Saúde (UBS) do bairro Centro e da Farmácia Escola UNIVATES, bem como acadêmicos/estagiários destes locais. O projeto iniciará com o levantamento da demanda do serviço de AtF, através da aplicação de questionários a usuários e trabalhadores em saúde da UBS Centro. Após, considerando os resultados deste levantamento, serão elaboradas e executadas ações de AtF. O impacto das ações desenvolvidas será avaliado por usuários, trabalhadores em saúde e acadêmicos/estagiários, com auxílio de questionários. Os dados coletados serão analisados qualitativamente e quantitativamente.
Fontes Financiadoras: - Centro Universitário UNIVATES	

Editais 03/2010

<p>Coordenação: Ms. ELONI JOSÉ SALVI</p>	<p>Título do projeto: Espírito Empreendedor dos Estudantes Universitários: um estudo comparativo em nível internacional</p>
<p>Pesquisador(a): Ms. Ana Lúcia Bender Pereira Ms. Cristina Marmitt</p> <p>Voluntários(as): Dr. Edmilson Lima Dr. Urs Fueglistaller Dr. Heinz Klandt Dr. Frank Halter Dr. Christoph Müller</p> <p>Bolsas:</p>	<p>Resumo: Este projeto de pesquisa trata de uma pesquisa do tipo <i>survey</i>, de caráter descritivo e exploratório, com o objetivo de comparar, a nível internacional, a intenção e a atividade empreendedora dos estudantes universitários. A base teórica fundamenta-se nas publicações sobre empreendedorismo, intra-empreendedorismo, ensino de empreendedorismo e espírito empreendedor. O estudo será feito no Centro Universitário UNIVATES, tendo como população seus aproximadamente 11.000 alunos, e em mais 25 países, através do grupo de estudos GUESSS – <i>Global Entrepreneurial Spirit Students' Survey</i>, liberado pela <i>University of St.Gallen</i>, da Suíça, via questionário eletrônico. Como resultados espera-se continuar os estudos iniciados pelo grupo GUESS em 2003, para obter uma imagem clara das aspirações empreendedoras dos alunos, objetivos de carreira e planos futuros. O foco é analisar a intenção dos alunos em fundar uma empresa, bem como as suas atividades relacionadas.</p>
<p>Fontes Financiadoras: - Centro Universitário UNIVATES</p>	