



Info-nut



Informativo Digital da Escola de Nutrição da UFBA N.108/2012

Salvador, 06 de abril de 2012

AAI seleciona alunos da UFBA para intercâmbio na Argentina

A Assessoria para Assuntos Internacionais (AAI) seleciona cinco estudantes de graduação da UFBA para Programa de Bolsas Ibero-Americanas Santander Universidades 2012. Este Programa visa possibilitar aos alunos de graduação, regularmente matriculados, a oportunidade de intercâmbio na Argentina, durante 6 meses, com bolsas individuais no valor em reais referente a € 3.000 euros. Os estudantes interessados devem estar regularmente matriculados na UFBA, ter integralizado 50% da carga horária do seu curso, possuir coeficiente de rendimento a partir de 7,0, quando da sua inscrição, e não ter sido contemplado em nenhum Programa de Mobilidade Nacional ou Internacional do Santander Universidades. Após finalizar a 1ª etapa do procedimento de inscrição no site, o candidato deve comparecer a AAI da UFBA ATÉ ÀS 12:00 HORAS DO DIA 14 DE MAIO DE 2012 para a entrega dos seguintes documentos (original e cópia): histórico escolar oficial, certificado de curso língua espanhola (mínimo de três semestres) e o comprovante da inscrição realizada no site do www.santanderuniversidades.com.br/bolsas

A BOLSA DEVE SER UTILIZADA ATÉ O PRIMEIRO SEMESTRE DE 2013. Duas dessas bolsas são destinadas à Universidade Nacional Del Litoral e as três bolsas restantes para qualquer uma das 21 instituições de ensino superior argentinas .

As inscrições estarão abertas até o dia 13 de maio de 2012 no site do Santander Universidades www.santanderuniversidades.com.br/bolsas. A ENTREVISTA PRESENCIAL, de caráter eliminatório, será realizada na AAI no DIA 17 DE MAIO DE 2012, onde serão avaliadas a: capacidade de comunicação, objetividade, clareza de argumentação, persuasividade e pertinência às questões da entrevista. Caso haja candidatos inscritos que pertençam aos campi da UFBA localizados em Barreiras e Vitória da Conquista, estas entrevistas poderão ser realizadas por meios eletrônicos, no mesmo dia e período de tempo estipulado para a entrevista presencial. Caso o número de inscrições seja superior a 30 (trinta) candidatos, haverá uma PROVA DE REDAÇÃO no dia 15 DE MAIO DE 2012, em local a ser divulgado posteriormente, onde serão avaliados: a) Conteúdo - tratamento do tema de forma pessoal e pertinente; b) Expressão - sequência lógica; estrutura do parágrafo, do período e da oração; coerência e coesão; concisão e clareza; uso da norma culta: ortografia, acentuação, pontuação, concordância, regência, colocação, adequação de vocabulário. Será atribuída pontuação zero à prova de Redação que: 1. se afastar do tema proposto; 2. apresentar texto padronizado quanto a conteúdo, estrutura e vocabulário, comum a vários candidatos; 3. for apresentada em forma de verso; 4. não for respondida na respectiva Folha de Resposta; 5. for assinada fora do local apropriado; 6. for escrita a lápis, em parte ou na sua totalidade; 7. apresentar texto incompreensível ou letra ilegível.

A divulgação do nome dos selecionados dar-se-á até o dia 21 de maio de 2012. A data da reunião na Assessoria para Assuntos Internacionais da UFBA com todos os alunos contemplados será divulgada em data oportuna. O horário de atendimento da AAI é 2ª, 4ª e 6ª das 08:00 às 12:00 horas e 3ª e 5ª das 14:00 às 17:00 horas.

I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia

O seminário ocorrerá entre os dias 13 e 15 de junho de 2012 no Campus Universitário da Universidade Estadual de Feira de Santana, cidade de Feira de Santana-Bahia.

O seminário tem por objetivo reunir professores, pesquisadores e estudantes de várias instituições de ensino e pesquisa e diferentes áreas de conhecimento, para refletir acerca das múltiplas experiências que se concretizam e estão significadas na comida, no cozinhar e no comer na Bahia.

O prazo para submissão de resumos às sessões de comunicação estende-se até o dia 23 de abril próximo, e deve ser feito por meio de formulário eletrônico específico e conforme instruções, ambos disponíveis no site: www.uefs.br/cer ou www.uefs.br/cer/seminario



CONFERÊNCIAS, MESAS-REDONDAS, OFICINAS E SESSÕES DE COMUNICAÇÃO

I Seminário *Alimentação e Cultura na Bahia*
CENTRO DE ESTUDOS DO RECONCÁVIO - UEFS

local Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS)
data 13 a 15 de junho de 2012
submissão de resumos até 23 de abril de 2012

seminarioalimentacaoecultura@gmail.com | www.uefs.br/cer



maio 2012 CER Bahia fapesb KIRTIUOE

fotos | Gal Menelles projeto gráfico | Tiago Rocha

Bactéria presente no estômago pode estar ligada ao aparecimento do diabetes



Estudo recente mostra que a presença da bactéria *H. pylori* está associada aos níveis elevados de hemoglobina glicosilada (HbA1c), um importante biomarcador para os níveis sanguíneos de glicose e diabetes. Esta associação foi mais forte em indivíduos obesos com maior Índice de Massa Corporal (IMC). Os resultados, que sugerem que as bactérias podem atuar no desenvolvimento do diabetes em adultos, foram publicados na *The Journal of Infectious Diseases* e estão agora disponíveis online.

A infecção do estômago por *H. pylori* pode ser adquirida na infância, tornar-se persistente, e levar a úlceras gástricas e duodenais; estas bactérias também têm sido associadas ao aumento do risco de câncer gástrico. O tratamento e erradicação destas bactérias com antibióticos curou muitos pacientes com úlceras, revolucionando o tratamento desta doença.

O diabetes tipo II causa cerca de 3,8 milhões de mortes de adultos no mundo. Houve relatos conflitantes sobre a associação entre a infecção pela *H. pylori* e o diabetes tipo II. Para entender melhor a relação entre a *H. pylori* e a doença, Yu Chen e Martin Blaser, da NYU School of Medicine, cruzaram e analisaram

os dados de participantes de duas Pesquisas Nacionais de Saúde e Nutrição (NHANES III e NHANES 1999-2000) para avaliar a associação entre a *H. pylori* e os níveis de HbA1c. De acordo com os autores do estudo, "A *H. pylori* foi consistentemente relacionada de forma positiva ao nível de HbA1c em adultos, um biomarcador válido e confiável para os níveis de glicose no sangue a longo prazo".

Além disso, esta associação foi mais forte nos indivíduos com um IMC elevado em comparação com aqueles com um valor mais baixo. Os pesquisadores supunham que a *H. pylori* pode afetar os níveis de dois hormônios gástricos que ajudam a regular a glicose no sangue, e eles sugerem que a erradicação da *H. pylori* com antibióticos em alguns indivíduos mais velhos obesos poderia ser benéfica. Mais pesquisas serão necessárias para avaliar os efeitos da *H. pylori* sobre a saúde e de sua erradicação entre os diferentes grupos etários e em relação ao estado de obesidade, observaram os autores.

Um editorial de acompanhamento assinala que, embora estudos anteriores tenham abordado a associação entre o diabetes tipo II e a *H. pylori* em amostras pequenas, este estudo analisou duas grandes amostras nacionais independentes da população em geral. Os autores editoriais concordaram com os pesquisadores do estudo, sugerindo que os adultos infectados com *H. pylori* com níveis mais elevados de IMC, mesmo se assintomáticos, podem precisar de terapia anti-*H. pylori* para controlar ou prevenir o diabetes tipo II. Se os resultados do estudo forem confirmados, o autor editorial Dani Cohen, da Tel Aviv University, em Israel, observou que eles "poderiam ter importantes implicações clínicas e de saúde pública".

Consumo diário de carne vermelha reduz expectativa de vida

O estudo, feito por especialistas da Universidade de Harvard (Massachusetts, nNordeste), dá evidências de que comer carne vermelha aumenta o risco de doenças cardíacas e câncer. No entanto, também sugere que substituí-la por peixe e carne de frango pode reduzir o risco de morte prematura.



"Este estudo oferece evidência clara de que o consumo regular de carne vermelha, especialmente carne processada, contribui substancialmente para uma morte prematura", disse Frank Hu, autor principal do estudo, publicado na revista *Arquivos de Medicina Interna*.

Os cientistas trabalharam com base em dados de um estudo feito com 37.698 homens, acompanhados por 22 anos e de 83.644 mulheres, estudadas por 28 anos. Os participantes foram consultados sobre seus hábitos alimentares a cada quatro anos. Aqueles que comiam uma porção diária, da espessura de um baralho de cartas, de carne vermelha sem processar, demonstraram um risco 13% maior de morrer do que aqueles que não comiam carne vermelha com tanta frequência. Se a carne vermelha é processada, como salsichas ou toucinho, o risco aumentava para 20%. No entanto, substituir a carne vermelha por nozes provou reduzir o risco de mortalidade total em 19%, enquanto o consumo de grãos inteiros ou de carne de ave diminuiu o risco em 14% e o peixe, em 7%. Os autores afirmaram que de 7% a 9% de todas as mortes no estudo "poderiam ser evitadas se todos os participantes consumissem menos de 0,5 porção diária de carne vermelha total".

A carne vermelha processada demonstrou conter ingredientes como gorduras saturadas, sódio, nitritos e outras substâncias, vinculadas a muitas doenças crônicas, inclusive doenças cardíacas e câncer.

"Mais de 75% dos 2,6 trilhões de dólares em custos anuais de cuidados com a saúde dos Estados Unidos

são de doenças crônicas", afirmou Dean Ornish, médico e especialista em dietas da Universidade da Califórnia em San Francisco, em comentário que acompanhou a pesquisa.

"É provável que comer menos carne vermelha reduza a morbidade com estas doenças, reduzindo assim os custos com atenção médica", emendou.

Fonte: AAFP

OBS: Uma das formas de minimizar os efeitos prejudiciais à saúde no consumo de carne vermelha processada, é consumi-la associada a sucos e/ou frutas ricas em vitamina C. Esta, inibe a formação de nitrosaminas, as quais são cancerígenas e cumulativas no organismo humano (Prof^a Ms Linda Susan de Almeida Araújo/ ENUFBA)

Aviso Importante:

O Boletim foi planejado com finalidade de promover a comunicação entre a comunidade acadêmica da ENUFBA, por este motivo convocamos a comunidade acadêmica a enviarem contribuições e assim sermos mais representativos na publicação das informações.

Emails: manda.blesa@hotmail.com / linda.ilc@gmail.com

Escola de Nutrição - UFBA Av. Araújo Pinho - nº 32 - Canela

Cep: 40.110-150 - Salvador - BA - Brasil -

Tel.: 71 3283-7700

