

DIREITO

Ficha Técnica

Título do trabalho: CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE UM BOM ARGUMENTO

Curso: DIREITO – MATUTINO/1º ANO

Autor: NAILTON GOMES SILVA

Orientador: JOSÉ EDUARDO DE ALMEIDA MOURA

Início da pesquisa: 01/08/2010



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



Como avaliar um bom argumento

Seria exagero dizer que a argumentação é o coração do fenômeno jurídico, pois há quem não considere desta forma. No entanto, expor argumentos constitui a forma pela qual advogado, procurador, juiz, desembargador, ministro ou cientista do direito peticiona, contesta, apela, recorre, prova, julga, absolve ou condena, propõe e discute teorias do direito. Diante disso, torna-se indispensável perquirir o que pode ser considerado um argumento bom. Ademais, construir e saber contestar bons argumentos formam, necessariamente, um profissional jurídico melhor.

De acordo com o estudo realizado, os critérios para avaliar um argumento são: razões relevantes, suficientes e justificadas para sustentar a conclusão; garantia justificada baseada sobre fundamento sólido e aplicável ao caso sob discussão; clareza na conclusão e na proposta implícita; não devem existir anuladores (refutações ou exceções), mas se existirem devem ser bem entendidos e a modalidade ou a força da conclusão obtida deve ser apresentada explicitamente.

O tema foi abordado sob um olhar bibliográfico-dedutivo, fundado, principalmente, nas obras "An introduction to reasoning" de Stephen Toulmin, Richard Rieke e Allan Janik, e na análise presente no artigo "Good Reasoning on the Toulmin model" de David Hitchcock. Por conseguinte, foram pesquisados nas obras os critérios de avaliação de argumentos e, depois de listados, foram aplicados em acórdãos de matéria penal do TJ-RN. Futuramente, após catalogar e analisar os acórdãos, pretende-se ter uma amostra da qualidade da argumentação do TJ/RN.

NUTRIÇÃO Ficha Técnica

Título do trabalho: AVALIAÇÃO DE BROMATO DE POTÁSSIO EM PÃES NA CIDADE DE NATAL - RN

Curso: NUTRIÇÃO

Autora: DAYANNA JOYCE MARQUES QUEIROZ

Orientadora: Dra. EVERLANE FERREIRA MOURA

Início da pesquisa: AGOSTO DE 2010



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



O perigo do bromato de potássio na panificação

Hoje, o pão já representa 12% do orçamento familiar. Com o aumento do consumo de produtos de panificação pela população, o setor de panificação tem utilizado os aditivos para se ajustar às condições de qualidade e produtividade. Mas os aditivos, ou melhoradores de farinha, atuam como agentes oxidantes, branqueadores, emulsificantes e conservantes. Entre as categorias dos agentes oxidantes, o bromato de potássio é um dos mais usados, por ser capaz de afetar a capacidade reológica da massa e elevar a resistência à extensão e diminuir a extensibilidade. No entanto, o uso desse composto é proibido no Brasil desde a década de 70, pela resolução nº 15/70, de 16/9/70, de acordo com a comissão de normas e padrões de alimentos (CNNPA). Isso porque o bromato de potássio tem ação cancerígena no organismo e capaz de degradar as vitaminas A, B, B2 e E, assim como a niacina.

O estudo, elaborado por Dayanna Joyce Queiroz, avaliou o nível de contaminação por bromato de potássio em pães em Natal. Realizada na primeira etapa da pesquisa, a avaliação qualitativa de agentes oxidantes mostrou que todas as amostras continham agentes oxidantes. A segunda análise para a avaliação qualitativa de bromato provou que 22,2 % das amostras tinham traços de bromato de potássio, enquanto as demais amostras (77,8%) não continham bromato de potássio ou a quantidade residual presentes nas amostras não podiam ser detectadas pelo método utilizado.

Foram coletadas amostras de pães de nove padarias da capital potiguar. A identificação de bromato ocorreu em duas etapas. Na primeira, observou-se a presença de aditivos oxidantes. Para as amostras positivas, foi realizada a segunda etapa para a comprovação qualitativa de bromato de potássio. Esse estudo é apenas a primeira fase do projeto, que ainda terá outras etapas para avaliar sulfitos e outros derivados no pão vendido na cidade.

EDUCAÇÃO FÍSICA

Ficha Técnica

Título do trabalho: DUPLO PRODUTO EM EXERCÍCIOS RESISTIDOS.

Curso: EDUCAÇÃO FÍSICA

Autores: HENRIQUE MACHADO DO VALE, BRUNO HONÓRIO CAVALCANTI e ALUIZO ANDRÉ DANTAS DE SOUSA

Orientadores: GLEIDSON MENDES REBOUÇAS e MARIA IRANY KNAKCFUSS

Início da pesquisa: 2010



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



Parâmetros para exercícios físicos de resistência

Diversas são as pesquisas que demonstram os benefícios da atividade física no combate à hipertensão e doenças associadas. Além disso, a prática de exercícios resistidos tem se mostrado eficiente ao combate à hipertensão, evitando em algumas situações as intervenções farmacológicas. Definido pelo produto entre frequência cardíaca (FC) pela pressão arterial sistólica (PAS), o duplo produto (DP) tem sido indicado como parâmetro não invasivo mais confiável para mensurar o trabalho imposto ao miocárdio durante exercícios físicos, sejam de caráter aeróbio ou anaeróbio. O objetivo ao realizar o estudo foi analisar o comportamento do duplo produto nos exercícios de supino horizontal (SH), supino inclinado (SI) e supino declinado (SD).

A amostra foi composta de 13 adultos jovens do sexo masculino entre 20 e 25 anos, com experiência de, no mínimo, um ano em musculação. Por meio de um teste de 12 repetições máximas (12 RM), encontrou-se a carga para realização da série de 12 repetições nos referidos exercícios. A aferição das variáveis hemodinâmicas (FC, PAS e DP) de repouso foram realizadas dois dias (48 horas) antes dos testes, a fim de evitar a resposta antecipatória ao exercício, modificando, assim, seus valores. Durante os testes, a FC considerada foi o maior valor durante a execução, por meio de um frequencímetro e da pressão arterial, foi mensurada por um tensiômetro clínico e um estetoscópio. Todos os cuidados reportados na literatura para a verificação dos dados hemodinâmicos foram assegurados.

De acordo com os dados supracitados, podemos especular que, pelo menos, na população estudada, o Duplo Produto não se apresenta influenciado de maneira aguda quando da mudança na angulação do exercício para musculatura do peitoral. Assim, não apresentando valores que levem a crer que haja modificação fisiológica relevante, não temos inclinação para se tomar como critério para a prescrição na musculatura investigada, uma angulação específica em relação à outra. Contudo, atentamos para o fato de que uma PAS aumentada tem implicações hemodinâmicas no que diz respeito a limitações apresentadas por pacientes portadores de algumas cardiopatias. Isso, de alguma maneira, configurar-se-ia um parâmetro criterioso na prescrição dos movimentos contrarresistência do tipo supino.

DIREITO

Ficha Técnica

Título do trabalho: A CIDADANIA AMBIENTAL DO IDOSO: SUA PARTICIPAÇÃO DA EDUCAÇÃO ECOLÓGICA.

Curso: DIREITO

Autora: MARIANA OLIVEIRA FERROLHO DE CARVALHO.

Orientadora: VÂNIA DE VASCONCELOS GICO.

Início da pesquisa: 01/08/10



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



O papel do idoso na preservação do meio ambiente

O trabalho foi desenvolvido na tentativa de dialogar o tema central do X CONIC, "A pesquisa para o desenvolvimento sustentável do Rio Grande do Norte", com a nossa pesquisa sobre Biodireito e Cidadania: por uma outra perspectiva da velhice, de tal forma que analisássemos o papel do idoso na preservação do meio ambiente, tendo como viés temático a cidadania ambiental e a educação ecológica. A população escolhida dispõe de tempo e consciência ecológica, condições que viabilizam o exercício da cidadania ambiental, possibilitando a melhoria do meio ambiente e da qualidade de vida da sociedade.

A partir de uma pesquisa de campo complementada por levantamento bibliográfico, estudamos o tema e inferimos que os idosos têm consciência de que o meio ambiente, antes, era mais preservado do que hoje e admitem que a atual situação ambiental seja decorrente das atitudes impensadas adotadas por eles. Percebemos que possuem consciência ambiental e transmitem educação ecológica para as novas gerações; porém muitos deles ainda não têm noção do poder que detêm para incentivar a preservação ambiental.

Através de uma visão transdisciplinar, realizamos uma pesquisa exploratória, abrangendo a população idosa com amostragem não probabilística, entrevista qualitativa semiestruturada com roteiro pré-estabelecido, indagando-se sobre o conhecimento do entrevistado a respeito da preservação ecológica, a conscientização dele em relação à preservação do meio ambiente e o papel que ele poderia desempenhar em relação à educação ambiental, complementada por um documentário fotográfico.

Sabendo-se que esta pesquisa é parte integrante de uma outra intitulada "Biodireito e cidadania: por uma outra perspectiva da velhice", que reúne vários profissionais de diferentes níveis acadêmicos, daremos continuidade aos estudos sobre cidadania, biodireito e idoso, objetivando a religação temática das pesquisas que se encontram em andamento. É indiscutível que os resultados encontrados e aqueles que estão por vir podem implicar políticas de educação e saúde para a melhoria da vida em sociedade e das relações sociais do estado do Rio Grande do Norte, objetivo central do X Congresso de Iniciação Científica da FARN.

FISIOTERAPIA/ENFERMAGEM

Ficha Técnica

Título do trabalho: AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANALGÉSICO DAS CATEQUINAS PRESENTE NO CHÁ-VERDE EM MODELO EXPERIMENTAL DE DOR.

Curso: ENFERMAGEM/FISIOTERAPIA

Autores: MAGNALDO INÁCIO TAVARES MEDEIROS, LEONIDAS DE OLIVEIRA NETO

Orientador: ANDRÉ LUÍZ SILVA DAVIM

Início da pesquisa: SEGUNDO SEMESTRE DE 2009



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



Chá que combate e alivia a dor

O chá verde é uma das bebidas mais consumidas em todo mundo. Estudos apontam benefícios à saúde associados ao seu consumo devido à presença de catequinas em sua composição, a qual é atribuída uma diversidade de propriedades terapêuticas. Com isso, o objetivo do trabalho foi avaliar o potencial analgésico do chá verde utilizando um modelo experimental de dor. Essa avaliação se torna relevante, pois além de não se ter relatos na literatura de efeitos adversos para seu consumo, não se observam efeitos adversos como os encontrados nos analgésicos sintéticos, como distúrbios gastrointestinais, toxicidade renal e hepática. Ainda, o consumo desse chá apresenta outras vantagens como o fácil acesso e baixo custo. Nós observamos nos resultados preliminares que os grupos de animais que tomaram o chá verde e que foram induzidos à dor apresentaram diferenças estatisticamente significativas quando comparados ao grupo controle negativo (que ingeriu solução salina), mas quando comparamos os grupos chá verde com o grupo controle positivo (ácido acetil salicílico), não observamos diferenças estatísticas significativas, comprovando assim o potencial analgésico do chá verde no ensaio experimental de dor. Nós utilizamos como modelo experimental camundongos que foram divididos em grupos, sendo em um administrada, através da técnica de gavage, solução salina, em outro foi administrado o analgésico ácido acetil salicílico, e dois grupos foram tratados com chá verde, sendo um administrado 2 horas e outro 4 horas antes da indução da dor, que foi induzida pelo ácido acético (i.p). A avaliação da dor foi feita a partir da contagem do número de contorções abdominais. Para observar se os grupos apresentaram diferenças significativas, os dados foram analisados estatisticamente através da ANOVA one-way ou seu correspondente para dados não paramétricos (Kruskal-Wallis). Quando constatadas diferenças significativas, os dados foram submetidos ao teste post-hoc Student-Newman-Keuls para comparação entre as médias dos grupos.

ENFERMAGEM

Ficha Técnica

Título do trabalho: ALCÓOLISMO ENTRE AS MULHERES: UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA

Curso: ENFERMAGEM

Autora: LARISSA NUNES DA SILVA DUARTE

Orientadora: PROF^a. DRA. IZETE DANTAS

Início da pesquisa: JANEIRO DE 2010



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



O problema social do alcoolismo entre mulheres

Tornou-se comum o consumo de álcool pelas mulheres, no entanto do ponto de vista biológico, as mulheres são mais vulneráveis ao álcool que os homens. Elas atingem concentrações sanguíneas mais altas com as mesmas doses quando comparadas aos homens. Mesmo que o consumo de álcool seja menor entre as mulheres, seu impacto pode ser maior, devido tanto a problemas fisiológicos quanto psicológicos. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, entre os vários efeitos ocasionados pelo uso abusivo do álcool, destacam-se doenças, como: cirrose hepática, transtornos mentais, pancreatite e câncer. O hábito também está relacionado ao aumento do índice de violência, conflitos familiares e prejuízos no trabalho e mortes no trânsito, por exemplo.

O alcoolismo entre as mulheres supera as particularidades observadas no âmbito meramente psiquiátrico. Além das características já reconhecidas neste campo, é necessário reconhecer as demais áreas de impacto do consumo de álcool pelas mulheres. A identificação do desse distúrbio possui atendimentos de saúde, deficientes e pouco valorizados, apesar do aumento de clientes alcoolistas. O projeto tem o objetivo de identificar os motivos que levam as mulheres ao consumo problemático do álcool e as enfermidades decorrentes desse hábito. Demonstrando para a sociedade os riscos à saúde, causados com consumo de álcool pela população feminina.

Como resultados parciais, constata-se que o alcoolismo ocorre cada vez mais cedo na vida das mulheres atingindo em maior número o grupo de jovens e adolescentes. Há uma maior preocupação com a temática por parte dos profissionais de saúde e áreas afins, este fato pode ser observado no aumento da literatura sobre o assunto.

A pesquisa, que se caracteriza até o momento como bibliográfica, está sendo realizada através de consultas aos sites especializados em área da saúde, periódicos e bases de dados. A partir de dezembro, irá ser aplicado o questionário (AUDIT- Teste para Identificação de Problemas Relacionados ao Uso de Álcool), para a validação das hipóteses analisadas no levantamento bibliográfico.

ENFERMAGEM

Ficha Técnica

Título do trabalho: INFLUÊNCIA DA OBESIDADE NA QUALIDADE DO SONO

Curso: ENFERMAGEM

Autores: KÉZIA KATIANE MEDEIROS DA SILVA, SARAH RENATA DOS SANTOS FELIPE, ANA PATRÍCIA COSTA DE OLIVEIRA E HELDER VIANA PINHEIRO.

Orientadoras: FABIANA BARBOSA GONÇALVES E PATRÍCIA CAVALCANTI DA ROCHA.

Início da pesquisa: Agosto de 2009.



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



A relação entre obesidade e a qualidade do sono

A obesidade é considerada um dos mais graves problemas de saúde pública da atualidade. O acúmulo excessivo de gordura corporal pode resultar em sérios danos à saúde, pois pode afetar significativamente o sistema respiratório. Entre os sintomas noturnos mais comuns, encontram-se o ronco, as pausas respiratórias e o sono agitado com múltiplos despertares. O ronco é um dos principais sintomas dos portadores desta síndrome, sendo mais frequente no sexo masculino, e a intensidade tem relação direta com o peso corporal excessivo, podendo alcançar até 85 dB. Entre os sintomas diurnos provocados pelo sono fragmentado, encontram-se sonolência excessiva, cefaleia matinal, déficits neurocognitivos, alterações de personalidade, redução da libido, sintomas depressivos e ansiedade.

Nesta pesquisa, está sendo avaliada a qualidade do sono em pacientes obesos que buscam atendimento nas Clínicas Integradas da FARN e em clínicas conveniadas. Para a coleta dos dados, os participantes foram selecionados através do método de amostragem por conveniência, de forma não probabilística e do tipo voluntária. A amostra será constituída por 60 sujeitos, incluindo um grupo de 30 pacientes que serão comparados com outro grupo de 30 pessoas saudáveis (ausência de comorbidades).

Com base nos resultados preliminares obtidos na pesquisa com um grupo de oito pacientes obesos e dez indivíduos saudáveis, a partir de questionários de avaliação da qualidade do sono, conduziu-se que a prevalência de SAHOS entre os pacientes obesos é maior do que nos indivíduos saudáveis. Além disso, apesar de não relatadas diferenças na qualidade de sono entre os saudáveis e os obesos de forma geral, alguns parâmetros avaliados evidenciaram que os obesos são mais propensos a apresentar queixas de dificuldade para iniciar o sono, fragmentação do sono (microdespertares noturnos) e eventos de hipopneia (roncos) enquanto dormem.

Desta forma, este estudo tem sua importância consolidada em estabelecer relação entre a obesidade, alterações respiratórias relacionadas ao sono e o seu impacto na qualidade de vida de obesos, apontando para intervenções que previnam e/ou tratem a apneia obstrutiva do sono e seus prejuízos nas mais diversas dimensões do conceito de saúde.

NUTRIÇÃO Ficha Técnica

Título do trabalho: SEMENTE DE ABÓBORA
(*Curcubita spp*): COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E
ELABORAÇÃO DE RECEITAS COMO FORMAS DE
APROVEITAMENTO.

Curso: NUTRIÇÃO

Autora: GISLAINE MARIA DA COSTA LEÔNIO

Orientadora: PROF^ª. DRA. CLÁUDIA MARTINS DE
OLIVEIRA

Início da pesquisa: AGOSTO/2010



PESQUISA COM BOLSA PIBIC



Semente de jerimum, uma fonte de proteínas

Apesar de a fome ser um problema social no país, muitos ainda desconhecem técnicas para o aproveitamento integral dos alimentos, evitando desperdícios e, ao mesmo tempo, incrementando a dieta com fontes alternativas de alimentação. O assunto é abordado no trabalho de Gislaíne Leônio. O estudo avaliou a composição centesimal de sementes de abóboras (*Curcubita spp*) comercializadas em Natal/RN para comprovar os benefícios do consumo, além de elaborar e testar receitas de alto valor nutricional, que contenham a farinha da semente como ingrediente.

Das abóboras analisadas, a espécie Jacarezinho mostrou ser a que possui o maior teor de lipídios e proteína, enquanto as abóboras das espécies Moranga e Caboclo apresentaram os maiores teores de carboidrato, respectivamente. Já as abóboras Japonês e Leite apresentaram menores valores de nutrientes, mas ainda assim bastante significativos. As sementes de jerimum mostraram-se ser uma excelente fonte de alimento alternativo e nutritivo, apesar de serem pouco utilizadas nas refeições diárias. As sementes podem enriquecer as refeições, são baratas e fáceis de se encontrar.

Na primeira etapa, foi realizada a análise da composição centesimal da semente. O estudo verificou teor de umidade, RMF, proteínas, lipídios e carboidratos de cada um dos cinco tipos de abóboras analisadas (Moranga, Jacarezinho, Japonês, Caboclo e Leite). A próxima etapa será a elaboração de receitas, contendo a farinha das sementes em substituição à farinha de trigo. A última etapa da pesquisa será a análise sensorial das preparações. Nessa fase, serão avaliadas suas qualidades sensoriais (cor, sabor e aroma). Os resultados obtidos serão publicados em periódicos científicos, além de outros meios de divulgação para a comunidade científica e a população.