Nas bancas

Atividades lúdicas atenuam estresse de criança em tratamento odontológico

RAQUEL DO CARMO SANTOS
kel@unicamp.br

A cirurgiã-dentista Ludmila da Silva Tavares Costa obteve resultados positivos ao aplicar estratégia psicológica em crianças de 3 a 4 anos de idade durante tratamento odontológico. Seu objetivo foi minimizar o nível de estresse causado pelas visitas odontológicas, tão necessárias na infância, como medida de prevenção. Ludmila quis comprovar em pesquisa o que ela já sabia nos cinco anos de prática de atendimento prestado no Centro de Pesquisa e Atendimento Odontológico para Pacientes Especiais (Cepae) da Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP).

O Cepae atua junto ao público de zero a cinco anos, num programa preventivo iniciado ainda no período pré-natal. "Percebia que muitas crianças não colaboravam com o tratamento e isso dificultava o trabalho do dentista. A falta de manejo do comportamento infantil leva a um aumento do tempo de consulta e do desconforto causado pela situação", observa.

Muitos dos traumas causados pela ida ao dentista na idade adulta podem estar associados a problemas ocorridos na infância. Por isso, na opinião da cirurgiã-dentista, o estresse gerado pela situação odontológica pode ser minimizado, por exemplo, por meio de atividades lúdicas no início de cada sessão. A proposta de Ludmila consta de sua dissertação de mestrado apresentada na FOP sob orientação da professora Rosana de Fátima Possobon. Nela, a cirurgiã-dentista destaca, passo-a-passo, as sessões planejadas para adaptação da criança ao contexto odontológico.

Ela testou o método em 10 crianças atendidas no Cepae. "Trata-se de uma estratégia simples e eficiente, que pode ser replicada em consultórios no dia-a-dia do profissional", defende. Ao entrar no consultório, por exemplo, em vez de iniciar imediatamente os procedimentos odontológicos, é realizada a atividade lúdica em uma mesa de brinquedos, com o objetivo de aumentar a interação entre criança e dentista.

Este momento também é útil para que o profissional explique à criança o que será realizado nos próximos minutos, bem como quais os comportamentos são esperados. Em seguida, de posse de um boneco, o dentista relata aspectos sobre cárie e ensina como realizar a escovação e o manuseio do fio dental. Só então inicia o exame clínico com a colaboração da criança.

Como forma de recompensa, o bom comportamento valeria um pequeno brinde. Para avaliar o nível de estresse das crianças, Ludmila coletou saliva dos pacientes, tanto no início como no final das sessões, para avaliar a concentração do hormônio indicativo de estresse, o cortisol. Pelos resultados, após as sessões houve diminuição significativa dos comportamentos de não-colaboração, bem como da concentração de cortisol salivar, o que comprova a importância do preparo do profissional para lidar com questões comportamentais da criança na situação odontológica, mesmo em tratamentos preventivos.

Fotos: César Maia/Antonio Scarpinetti

A agrônoma Cintya Alejandra Castillo Pizarro: propriedades nutricionais mantidas por até 14 dias

Resfriamento prolonga vida útil do morango *in natura*

O morango *in natura* submetido a um processo de resfriamento rápido com temperatura de zero grau teve um aumento substancial na validade do produto. A aplicação da técnica denominada cadeia de frio permite manter o morango com as propriedades nutricionais por até 14 dias. A fruta, explica a autora da pesquisa, a agrônoma Cintya Alejandra Castillo Pizarro, é altamente perecível – dura em média de 3 a 4 dias – e, por isso, métodos que minimizem as perdas no processamento pós-colheita favorecem o aspecto econômico.

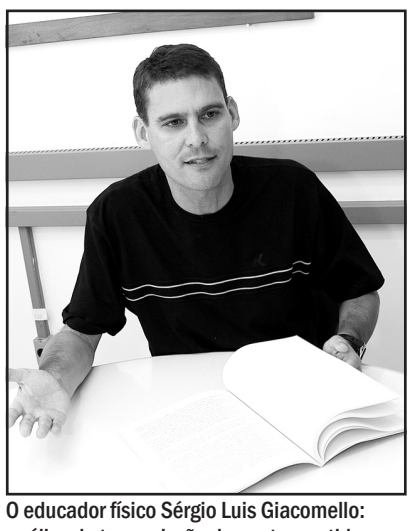
Estimativas apontam que as porcentagens de perdas dos hortifrutigranjeiros, em geral, atingem entre 35% e 45% na etapa que compreende a colheita até chegar ao consumidor. "Se formos calcular as perdas após esta etapa, o número é ainda maior", destaca Cintya, que desenvolveu sua pesquisa na Faculdade de Engenharia Agrícola (Feagri), orientada pelo professor Paulo Ademar Martins Leal.

A agrônoma conseguiu os morangos com produtores de Monte Alegre do Sul, no Estado de São Paulo, para realizar os experimentos. Ela precisou chegar a uma temperatura ideal de resfriamento, visto que o morango não pode ser congelado. "A dona-de-casa pode observar que ao descongelar o morango ele derrete, pois o congelamento altera suas características fisiológicas e bioquímicas", observa.

Segundo Cintya, a cadeia do frio já é uma técnica conhecida, mas de muito pouco uso. Isto porque o custo é alto para os pequenos produtores rurais. A agrônoma defende iniciativa conjunta deste segmento, o que garantiria um produto menos perecível e com possibilidades de ganhos maiores. Uma ideia, por exemplo, é criar cooperativas para ratear os custos. Em sua opinião, falta um programa de conscientização para os produtores para que compreendam os benefícios do processo.

O morango é uma fruta de clima temperado. É plantado nos meses de março a abril, e sua florada acontece de julho a outubro. Na pós-colheita, em geral, a fruta é armazenada em cestos e mantida em temperaturas quentes. Trata-se, segundo Cintya, de um processo inadequado, visto que o calor do campo torna o fruto ainda mais sensível. "A ideia é que, depois de retirado da plantação, o morango seja rapidamente resfriado em embalagens de PVC ou PET", esclarece.

Pelos testes feitos pela agrônoma, a fruta manteve suas propriedades físico-químicas, como aparência, textura, gosto e aroma. Além dos valores nutricionais de vitamina C. Embora não seja ainda exportado, o morango é uma das frutas mais consumidas pela população brasileira pela vasta aplicação em produtos alimentícios. A produção média chega a 100 mil toneladas ao ano. Minas Gerais lidera a produção com 32,3%, seguido por São Paulo com 31,4% e Rio Grande do Sul, com 16,5%. (**R.C.S.**)



O educador físico Sérgio Luis Giacomello: análise da transmissão de quatro partidas

Quando o locutor é também um torcedor

Ao analisar as transmissões esportivas de uma rádio de Campinas, envolvendo os times de futebol Ponte Preta e Guarani, o educador físico Sérgio Luis Giacomello identificou aspectos que demonstram parcialidade da emissora em relação aos times da cidade. Na opinião do autor da pesquisa, que foi apresentada na Faculdade de Educação Física (FEF), narradores e comentaristas das partidas praticamente restringiram às equipes de Campinas todas as informações divulgadas no decorrer da transmissão. "Essa parcialidade identificada parece visar muito mais uma aproximação entre a emissora e o ouvinte, com o objetivo de atrair e manter a fidelidade da audiência", analisa.

Segundo Sérgio Giacomello, ao realizar a transmissão dos jogos e sabendo que a maioria dos ouvintes são torcedores da equipe da cidade, os especialistas parecem se envolver com a partida além do aspecto profissional tornando-se, em alguns momentos, "torcedores apaixonados". O educador físico analisou quatro partidas do Campeonato Paulista de 2008, envolvendo os times da cidade, sendo que uma das disputas ocorreu entre os dois times, o tradicional dérbi.

"No dérbi, a parcialidade identificada em outras situações praticamente desaparece, dando lugar a elogios para as duas equipes", esclarece. Outro recurso de Sérgio foi comparar a narração dos gols de uma partida da emissora de Campinas com a de outra rádio de São Paulo. Neste caso, avalia, ficou clara a postura parcial da emissora da região.

O trabalho de Giacomello foi orientado pela professora Heloisa Helena Baldy dos Reis e se justifica pela própria história do rádio, pois o veículo é capaz de estimular e potencializar a imaginação do ouvinte. Oferece ao torcedor, segundo o educador, a possibilidade de vivenciar as emoções do futebol de uma maneira peculiar. "A sua presença ainda é relevante e pode ser comprovada dentro dos estádios, quando deparamos com o torcedor acompanhando a partida com um radinho colado ao ouvido", destaca. Para ele, o veículo sempre terá espaço no meio futebolístico além de permitir realizar várias atividades ao mesmo tempo, diferentemente da internet, TV ou jornal. (**R.C.S.**)