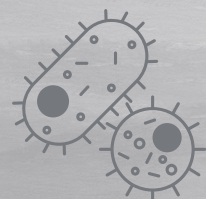
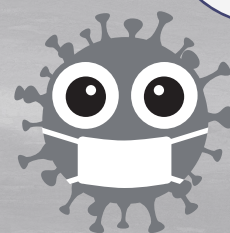
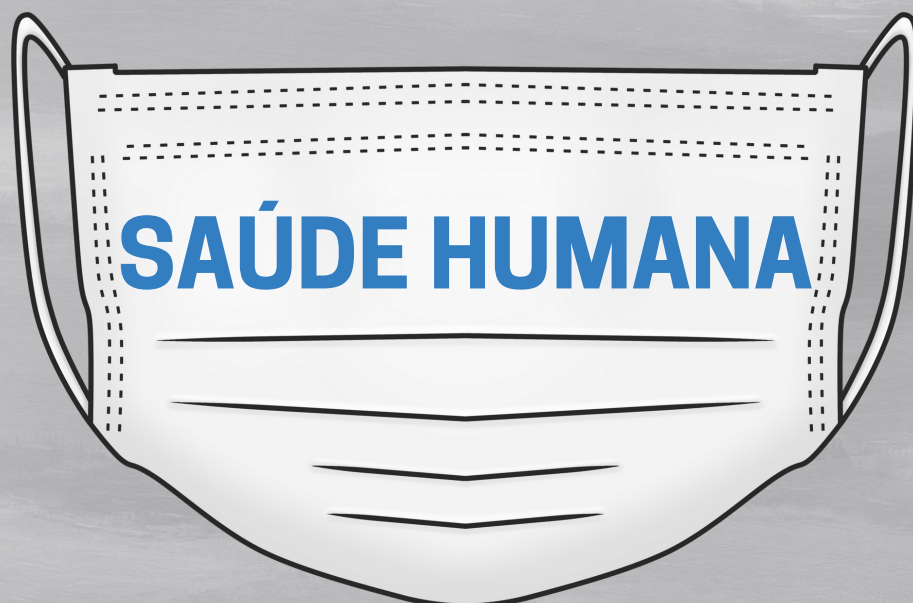


TÓPICOS ESSENCIAIS SOBRE A



ORGANIZADOR

Plínio Pereira Gomes Júnior

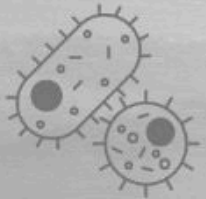
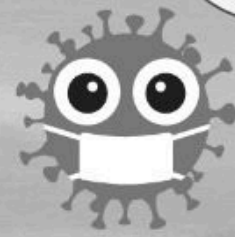
Volume

1

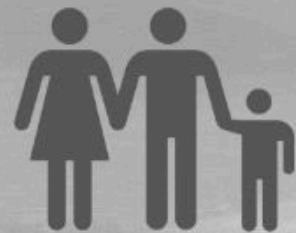




TÓPICOS ESSENCIAIS SOBRE A



ORGANIZADOR
Plínio Pereira Gomes Júnior



Editora Omnis Scientia

TÓPICOS ESSENCIAIS SOBRE A SAÚDE HUMANA

Volume 1

1ª Edição

TRIUNFO - PE

2022

Editor-Chefe

Me. Daniel Luís Viana Cruz

Organizador

Dr. Plínio Pereira Gomes Júnior

Conselho Editorial

Dr. Cássio Brancaleone

Dr. Marcelo Luiz Bezerra da Silva

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Dr. Plínio Pereira Gomes Júnior

Dr. Walter Santos Evangelista Júnior

Dr. Wendel José Teles Pontes

Editores de Área - Ciências da Saúde

Dra. Camyla Rocha de Carvalho Guedine

Dra. Cristieli Sérgio de Menezes Oliveira

Dr. Leandro dos Santos

Dr. Hugo Barbosa do Nascimento

Dr. Marcio Luiz Lima Taga

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Assistente Editorial

Thialla Larangeira Amorim

Imagem de Capa

Canva

Edição de Arte

Vileide Vitória Larangeira Amorim

Revisão

Os autores



**Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons – Atribuição-
NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.**

**O conteúdo abordado nos artigos, seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de
responsabilidade exclusiva dos autores.**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Lumos Assessoria Editorial
Bibliotecária: Priscila Pena Machado CRB-7/6971

T674 Tópicos essenciais sobre a saúde humana : volume 1
[recurso eletrônico] / organizador Plínio Pereira Gomes
Júnior. — 1. ed. — Triunfo : Omnis Scientia, 2022.
Dados eletrônicos (pdf).

Inclui bibliografia.

ISBN 978-65-5854-895-9

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9

1. Cuidados pessoais com a saúde. 2. Hábitos de saúde.
3. Saúde - Aspectos sociais. 4. Saúde - Políticas
públicas. 5. Bem-estar. 6. Cuidados em enfermagem. I.
Gomes Júnior, Plínio Pereira. II. Título.

CDD23: 613

Editora Omnis Scientia

Triunfo – Pernambuco – Brasil

Telefone: +55 (87) 99656-3565

editoraomnisscientia.com.br

contato@editoraomnisscientia.com.br



PREFÁCIO

O conceito mais amplo de saúde é o equilíbrio dinâmico, entre o organismo e seu ambiente, mantendo as características estruturais e funcionais do organismo nos limites considerados normais para o seu ciclo vital. Mas a definição de saúde requer outros pontos de vista: legal, social e econômico. Esta é definida pela Organização mundial de Saúde (OMS), como 'o estado de completo bem-estar físico, mental e social, e não apenas a ausência de doenças'. Ou seja, chegamos a uma questão simples, mas paradoxal: alguém no nosso país tem saúde? Parece-nos que, por melhor que sejam as condições de vida do indivíduo, é possível que ele não goze plenamente de saúde. Pois mesmo morando em uma mansão, mas se estiver psicologicamente abalado com a queda da Bolsa de Valores, não terá saúde. Assim, saúde aparenta ser um estado momentâneo e até mesmo fugaz. Então, devemos nos ater no prolongamento deste estado de saúde, pois nos parece impossível ter na prática saúde plena. Dito isso, é preciso incentivar estudos que tragam contribuições, por menores que sejam para a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Deste modo, devemos focar nos pilares dessa saúde: a alimentação e a higiene, que pode prevenir doenças e agravos. Esta obra trás um pouco de algumas áreas das Ciências da Saúde, como amostra do quão complexo é essa área do conhecimento, principalmente quando aplicada à saúde humana.

Capítulo Premiado: 12 - ANÁLISE DE CASOS PÓS-FRATURA DE FÊMUR PROXIMAL - UM ESTUDO TRANSVERSAL EM BELO HORIZONTE- MG.

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1.....14

IMPORTÂNCIA DA HIGIENE PARA EPIDEMIOLOGIA

Flávio Gomes Figueira Camacho

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/14-18

CAPÍTULO 2.....19

SOBRE CARGA DE TRABALHO DOS CUIDADORES E FAMILIARES DE DOENTES CRÔNICOS EM TEMPOS DE COVID 19

Janaina Maria da Silva Vieira Pacheco

Cristina Fernanda Viana da Silva

Júlio César Santos da Silva

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/19-28

CAPÍTULO 3.....29

REPERCUSSÕES DO ENSINO REMOTO DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19 NA APRENDIZAGEM DE ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO DE PETROLINA-PE

Karolline de Albuquerque Campos do Prado

Adriana Gradela

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/29-34

CAPÍTULO 4.....35

INCIDÊNCIA DE BACTÉRIAS CAUSADORAS DE INFECÇÕES RELACIONADAS À ASSISTÊNCIA À SAÚDE EM PACIENTES DO HU – UNIVASF EM 2021

Lílian Filadelfa Lima dos Santos Leal

Adriana Gradela

Mateus Matiuzzi da Costa

Carine Rosa Nauê

Gabriela Lemos de Azevedo Maia

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/35-42

CAPÍTULO 5.....43

PERFIL DE RESISTÊNCIA DAS INFECÇÕES RELACIONADAS À ASSISTÊNCIA À SAÚDE NO HU – UNIVASF EM 2021

Lílian Filadelfa Lima dos Santos Leal

Adriana Gradela

Mateus Matiuzzi da Costa

Carine Rosa Nauê

Gabriela Lemos de Azevedo Maia

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/43-53

CAPÍTULO 6.....54

OS CUIDADOS DE ENFERMAGEM COM A SAÚDE DO IDOSO EM TEMPOS DE PANDEMIA POR COVID-19

Lotar Matheus Evangelista Cecília

Camila Miranda Pereira

Maria Silvana Cirineu da Silva

Sonia Maria Silva de França

Anny Beatriz Melo Neves

Thais Costa Da Silva

Joyce Souza da Silva

Maria do Carmo Dutra Marques

Michelle Guimarães Mattos Travassos

Darlene da Silva Pacheco Fonseca

Ivanice Jordão da Costa

Elidielza dos Santos Rodrigues

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/54-64

CAPÍTULO 7.....65

PANORAMA GERAL DAS TERAPIAS MEDICAMENTOSAS UTILIZADAS NO TRATAMENTO DA LEISHMANIOSE

Edmilson Clarindo de Siqueira

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/65-79

| | |
|--|------------|
| CAPÍTULO 8..... | 80 |
| PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DAS INTOXICAÇÕES EXÓGENAS NA IV MACRORREGIÃO DE SAÚDE DE PERNAMBUCO NO PERÍODO DE 2010 A 2020 | |
| Silvia Helena Bezerra Santos | |
| Adriana Gradela | |
| DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/80-86 | |
| | |
| CAPÍTULO 9..... | 87 |
| CONCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA SAÚDE SOBRE A FIBROSE CÍSTICA | |
| Tayná de Oliveira | |
| Fabiana Aparecida Villaça | |
| Daniele Ribeiro de Freitas_ | |
| Brenda Carvalho de Souza | |
| Victor Nunes Cavalcante | |
| DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/87-96 | |
| | |
| CAPÍTULO 10..... | 97 |
| HEMATOMA ESPINHAL EPIDURAL ESPONTÂNEO | |
| Adauto Francisco Lara Junior | |
| Felipe dos Santos Souza | |
| Cleiber Frederico Botta | |
| Otavio de Luca Druda | |
| DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/97-103 | |
| | |
| CAPÍTULO 11..... | 104 |
| IMOBILIZAÇÃO ORTOPÉDICA PROVISÓRIA X RESTRIÇÃO A CONDUÇÃO VEICULAR: DIRETRIZES E DECISÕES EMPÍRICAS | |
| Adauto Francisco Lara Junior | |
| Cleiber Frederico Botta | |
| Ricardo Yabumoto | |
| DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/104-113 | |

CAPÍTULO 12.....114

ANÁLISE DE CASOS PÓS-FRATURA DE FÊMUR PROXIMAL: UM ESTUDO TRANSVERSAL EM BELO HORIZONTE- MG

Adauto Francisco Lara Junior

Felipe dos Santos Souza

Cleiber Frederico Botta

Alex Fabiano Dias Pinto

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/114-129

CAPÍTULO 13.....130

ETIOLOGIA DA FISSURA LABIOPALATINA: O QUE O CIRURGIÃO-DENTISTA DEVE SABER?

Hudson Padilha Marques da Silva

Caio Allan Alves de Araújo

Francisco Bruno Teixeira

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/130-135

CAPÍTULO 14.....136

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LESÕES DE ADENOCARCINOMA EM ESFREGAÇOS CERVICOVAGINAIS

Beatriz Caroline Dias

Ana Caroline Guilhermina

Camila Ferreira Cavalheiro

Fabiana Aparecida Vilaça

Gabriel F. de Jesus

Tayna Milhomes

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/136-145

CAPÍTULO 15.....146

CARACTERÍSTICAS DAS INTOXICAÇÕES EXÓGENAS NA IV MACRORREGIÃO DE SAÚDE DE PERNAMBUCO NO PERÍODO DE 2010 A 2020

Silvia Helena Bezerra Santos

Adriana Gradela

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/146-151

CAPÍTULO 16.....152

ASSISTÊNCIA A GESTANTE COM PRÉ-ECLAMPSIA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Letícia Lacerda Marques

Taiane Soares Vieira

Antônia Dyeylly Ramos Torres Rios

Anna Karolina Lages de Araújo

Raul Ricardo Rios Torres

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/152-162

CAPÍTULO 17.....163

OPÇÕES DE TRATAMENTO PARA ZUMBIDO: REVISÃO DE LITERATURA

Jessica Aparecida Bazoni

Bruna da Silva Rocha

Wanya Maria Bulhões Viante Chaise de Freitas

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/163-179

CAPÍTULO 18.....180

UTILIZAÇÃO DOS AGROTÓXICOS NOS ALIMENTOS, E SUA RELAÇÃO COM OS IMPACTOS NUTRICIONAIS E ECONÔMICOS

Flávio Franklin Ferreira de Almeida

Mycarla Jaiane da Silva Faustino Guedes

Paloma Cyntia da Silva Figueiredo Siqueira

Milena Nunes Alves de Sousa

Vescijudith Fernandes Moreira

Thyago Araújo Gurjão

Geovergue Rodrigues de Medeiros

Aline Carla de Medeiros

Patricio Borges Maracaja

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/180-193

CAPÍTULO 19.....194

**ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS
COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE PATOS-PB**

Flávio Franklin Ferreira de Almeida

Rozelia Alves da Silva

Milena Nunes Alves de Sousa

Thyago Araújo Gurjão

Geovergue Rodrigues de Medeiros

André Luiz Dantas Bezerra

Ana Clara Roberto Ramalho de Andrade

Larissa de Araújo Batista Suárez

Aline Carla de Medeiros

Patricio Borges Maracaja

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/194-207

CAPÍTULO 20.....208

**A IMPORTANCIA NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA
ORGÂNICA E CONVENCIONAL NO BRASIL**

Flávio Franklin Ferreira de Almeida

Sara Albino de Lucena

Paloma Cyntia da Silva Figueiredo Siqueira

Elzenir Pereira de Oliveira Almeida

Milena Nunes Alves de Sousa

Thyago Araújo Gurjão

Ana Clara Roberto Ramalho de Andrade

Leonardo Souza do Prado Junior

Aline Carla de Medeiros

Patricio Borges Maracaja

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/208-222

CAPÍTULO 21.....223

ANÁLISE DA UTILIZAÇÃO DA METODOLOGIA DA PROBLEMATIZAÇÃO (MP) NA PRODUÇÃO CIENTÍFICA DA BIBLIOTECA VIRTUAL DE SAÚDE (BVS) NO PERÍODO DE 2008 A 2018

Flávio Franklin Ferreira de Almeida

Everson Vagner de Lucena Santos

Milena Nunes Alves de Sousa

Aline Carla de Medeiros

Patricio Borges Maracaja

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/223-233

CAPÍTULO 22.....234

EPIDEMIOLOGIA DOS TRANSTORNOS MENTAIS RELACIONADOS AO TRABALHO: ANÁLISE DE UMA CAPITAL DO NORDESTE BRASILEIRO

Iara Maria Ferreira Santos

Vagner Herculano de Souza

Manoel Bastos Freire Júnior

Ana Cecília Silvestre da Silva

DOI: 10.47094/978-65-5854-895-9/234-249

A IMPORTANCIA NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA ORGÂNICA E CONVENCIONAL NO BRASIL

Flávio Franklin Ferreira de Almeida¹;

Prof. da Faculdade Católica da Paraíba. E do Centro Universitário de Patos – UNIFIP. Patos-PB e Faculdade Católica da Paraíba.

<https://orcid.org/0000-0002-8191-1433>

<http://lattes.cnpq.br/1432459711080696>

Sara Albino de Lucena²;

Graduada em Nutrição CEESP – Centro Educacional de Ensino Superior de Patos.

<https://orcid.org/0000-0002-0225-7323>

Paloma Cyntia da Silva Figueiredo Siqueira³;

Centro Universitário de Patos – UNIFIP. Patos-PB.

<https://orcid.org/0000-0003-0535-6922>

<http://lattes.cnpq.br/4680109074199424>

Elzenir Pereira de Oliveira Almeida⁴;

Professora da Universidade Federal de Campina Grande - UFCG Patos - PB.

<https://orcid.org/0000-0003-2453-4691>

Milena Nunes Alves de Sousa⁵;

Docente do Curso de Medicina no Centro Universitário de Patos – UNIFIP.

<https://orcid.org/0000-0001-8327-9147>

Thyago Araújo Gurjão⁶;

PPGGSA – CCTA – UFCG – Pombal – PB.

<https://orcid.org/0000-0002-2071-4321>

Ana Clara Roberto Ramalho de Andrade⁷;

Pesquisadora Bolsista do Instituto Nacional do Semiárido – INSA/MCTI.

<https://orcid.org/0000-0003-2649-6836>

Leonardo Souza do Prado Junior⁸;

Mestrando do PPGRNR da UFCG – Campina Grande – PB.

<https://orcid.org/0000-0001-5195-0389>

Aline Carla de Medeiros⁹;

Prof. Colaborador na Pós-graduação do PPGGSA – CCTA-UFCG – Pombal – PB e da Pós-Graduação do Centro Universitário de Patos – UNIFIP– Patos – PB.

<https://orcid.org/0000-0002-0161-3541>

Patricio Borges Maracaja¹⁰.

Pesquisador Bolsista de Programa de Capacitação Institucional DC do CNPq/INSA– Instituto Nacional do Semiárido - Campina Grande – PB – Prof. Colaborador na Pós-graduação do PPGGSA – CCTA-UFCG – Pombal – PB e da Pós-Graduação do Centro Universitário de Patos – UNIFIP – Patos – PB.

<https://orcid.org/0000-0003-4812-0389>

RESUMO: Os alimentos orgânicos no Brasil existem desde 1970, é caracterizada por ser uma agricultura conservadora com diferentes tipos de sistemas alternativos e ecológico, destacam-se da agricultura convencional por não utilizar nas suas plantações agentes nocivos, como os agrotóxicos e uso de fertilizantes. Dessa forma este trabalho tem como objetivo analisar, por meio de uma revisão sistemática e comparar a diferença da composição nutricional dos alimentos provenientes da agricultura orgânica e convencional. Trata-se de uma revisão sistemática, baseada em artigos disponibilizados nas bases de dados: PUBMED, LILACS e SCIELO, utilizando como descritores: alimentos orgânicos, agricultura sustentável, agricultura orgânica, certificação dos orgânicos. O método utilizado foi à leitura analítica na íntegra de artigos de 2015 a 2020 que discorram sobre a composição nutricional dos alimentos da agricultura convencional e orgânica. A coleta de dados ocorreu nos meses de março e abril de 2021. Foram considerados como critério de inclusão artigos relacionados com o tema em questão, e também aqueles publicados em língua portuguesa no período de 2015 a 2020. Nos estudos pode-se perceber que os alimentos orgânicos são mais saudáveis e ricos em nutrientes como antioxidantes, polifenol, flavonol, luteína, zinco, açúcares, como glicose, frutose, sacarose, maltose, significativamente com mais proteínas totais e aminoácidos, como lisina, alanina, asparagina, serina e glutamina entre outros, quando comparados aos alimentos resultantes da agricultura convencional, sendo os alimentos orgânicos considerados mais benéficos para o consumo diário.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos Orgânicos. Agricultura Sustentável. Agricultura Orgânica. Certificação Dos Orgânicos.

THE NUTRITIONAL IMPORTANCE OF FOODS FROM ORGANIC AND CONVENTIONAL AGRICULTURE IN BRAZIL

ABSTRACT: Organic food in Brazil has existed since 1970, it is characterized by being a conservative agriculture with different types of alternative and ecological systems, it stands out from conventional agriculture for not using harmful agents in its plantations, such as pesticides and the use of fertilizers. Thus, this work aims to analyze, through a systematic review and compare the difference in nutritional composition of foods from organic and conventional agriculture. This is a systematic review, based on articles available in the following databases: PUBMED, LILACS and SCIELO, using as descriptors: organic food, sustainable agriculture, organic agriculture, organic certification. The method used was the analytical reading in full of articles from 2015 to 2020 that discuss the nutritional composition of foods from conventional and organic agriculture. Data collection took place in March and April 2021. Articles related to the topic in question, as well as those published in Portuguese in the period from 2015 to 2020, were considered as inclusion criteria. Organic foods are healthier and rich in nutrients such as antioxidants, polyphenol, flavonol, lutein, zinc, sugars such as glucose, fructose, sucrose, maltose, with significantly more total proteins and amino acids such as lysine, alanine, asparagine, serine and glutamine among others, when compared to foods resulting from conventional agriculture, with organic foods considered more beneficial for daily consumption.

KEY-WORDS: organic food, sustainable agriculture, organic agriculture, organic certification

INTRODUÇÃO

No Brasil, as raízes do movimento orgânico ou agroecológico remontam ao final da década de 1970, quando um conjunto de iniciativas locais buscando uma agricultura alternativa ao modelo da modernização conservadora começou a florescer em diferentes regiões brasileiras a partir da iniciativa de diversas organizações não governamentais (ONGs) em parceria com movimentos sociais e organizações de agricultores familiares (LIMA, KITAKAWA et al., 2020).

De acordo com Kumari e John (2019), os alimentos denominados convencionais, são assim conhecido devido seu manejo e cultivo, com utilização de agentes químicos, como agrotóxicos e fertilizantes.

No entanto, somente em 2003, foi aprovada a Lei nº10.831, que dispõe sobre agricultura orgânica no Brasil e se constitui como eixo orientador do marco regulatório, abarcando diferentes tipos de sistemas alternativos e ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológico, permacultura e outros. A legislação e a institucionalização de políticas públicas decorrentes desse arcabouço legal projetaram o Brasil internacionalmente como um dos países que mais avançaram em favor da produção

e comercialização orgânica (SAMBUICHI et al., 2017; SCHMITT et al., 2017).

A legislação brasileira estabelece três instrumentos de certificação para que os produtores possam ser reconhecidos como produtores orgânicos: certificação por auditoria (CA), organização participativa de avaliação da conformidade orgânica (OPAC) e organização de controle social (OCS) (BRASIL, 2017).

Dentre as principais características desses alimentos, destacaram-se os benefícios proporcionados à saúde, consequentes da composição nutricional e da isenção de agroquímicos, os menores impactos gerados ao meio ambiente, por conta de enfoque produtivo sustentável, e a promoção de questões sociais e políticas, visto que a produção em pequenas propriedades rurais acaba por fomentar a melhoria de renda, a qualidade de vida no campo e o consumo responsável (FERREIRA; MOTA; GARCIA, 2019).

Diante disso, questiona-se: Existe alguma diferença entre a composição nutricional dos alimentos orgânicos em relação aos convencionais?

Considerando o exposto essa revisão da literatura justifica-se pela necessidade do conhecimento e da importância para a ciência da nutrição como para a prática da nutrição clínica conseguir comprovar alternativas que seja relevantes e voltadas para o consumo consciente, com dados mais atualizados. De modo mais específico, espera-se que este trabalho colabore tanto na área acadêmica quanto para a científica em relação aos estudos sobre a análise comparativa da composição nutricional dos alimentos orgânicos e convencionais.

Dessa forma este trabalho tem como objetivo geral analisar, por meio de uma revisão sistemática e comparar a diferença da composição nutricional dos alimentos provenientes da agricultura orgânica e convencional. E como objetivo específico identificar porque os alimentos orgânicos possuem um custo mais elevado, em relação aos demais produtos no mercado, como também explicar os principais benefícios do consumo dos alimentos orgânicos para a saúde, também busca apontar os tipos de alimentos orgânicos mais comercializados no Brasil.

MATERIAIS E MÉTODOS

A revisão sistemática de literatura (RSL) é um método de pesquisa para busca e análise de artigos que determina a área da ciência. Esse método busca responder questões teóricas por meio da análise de todo o conhecimento acumulado por pesquisadores no conjunto de artigos existentes sobre essa determinada área. (ARCHANJO, 2020). Diante dessas considerações, optou-se por utilizar a revisão sistemática, para obter dados que fossem relevantes na construção desse estudo.

Trata-se de uma revisão sistemática, baseada em artigos disponibilizados nas bases de dados: PUBMED, LILACS e SCIELO, utilizando como descritores: alimentos orgânicos, agricultura sustentável, agricultura orgânica, certificação dos orgânicos. O método utilizado foi à leitura analítica na íntegra de artigos de 2015 a 2020 que discorram sobre a composição

nutricional dos alimentos orgânicos e inorgânicos no Brasil. A coleta de dados ocorreu nos meses de março e abril de 2021.

Foram considerados como critério de inclusão artigos relacionados com o tema em questão, e também aqueles publicados em língua portuguesa no período de 2015 a 2020. Para cada artigo selecionado envolveu uma análise qualitativa e do tipo descritiva, os artigos escolhidos que estudam as diferenças nutricionais dos alimentos provenientes da agricultura orgânica e convencional no Brasil.

A pesquisa teve início na base de dados SCIELO utilizando as palavras-chaves: “Alimentos Orgânicos” que geraram 212 artigos, com a filtragem ficou 20 artigos, após a análise na íntegra do resumo e títulos foram excluídos 12, retirados por repetição 3 e escolhidos 5. Depois foi usada uma nova palavra-chave: “Agricultura Sustentável” que gerou 295 artigos, com a filtragem ficou 49 artigos, que também foram analisados e resultou em 9 artigos repetidos, 37 artigos excluído e 3 selecionados. Em seguida foi à vez de usar a palavra-chave: “Certificação Orgânica” que resultou em 17 artigos, com a filtragem ficou 4, após a análise foi excluído 1 e selecionado 3. Por fim, utilizou a palavra-chave: “Agricultura Orgânica” que resultou em 641 artigos, com a filtragem ficou 40, quando analisados constatou 4 repetidos, 32 excluídos e selecionado 4 para este estudo.

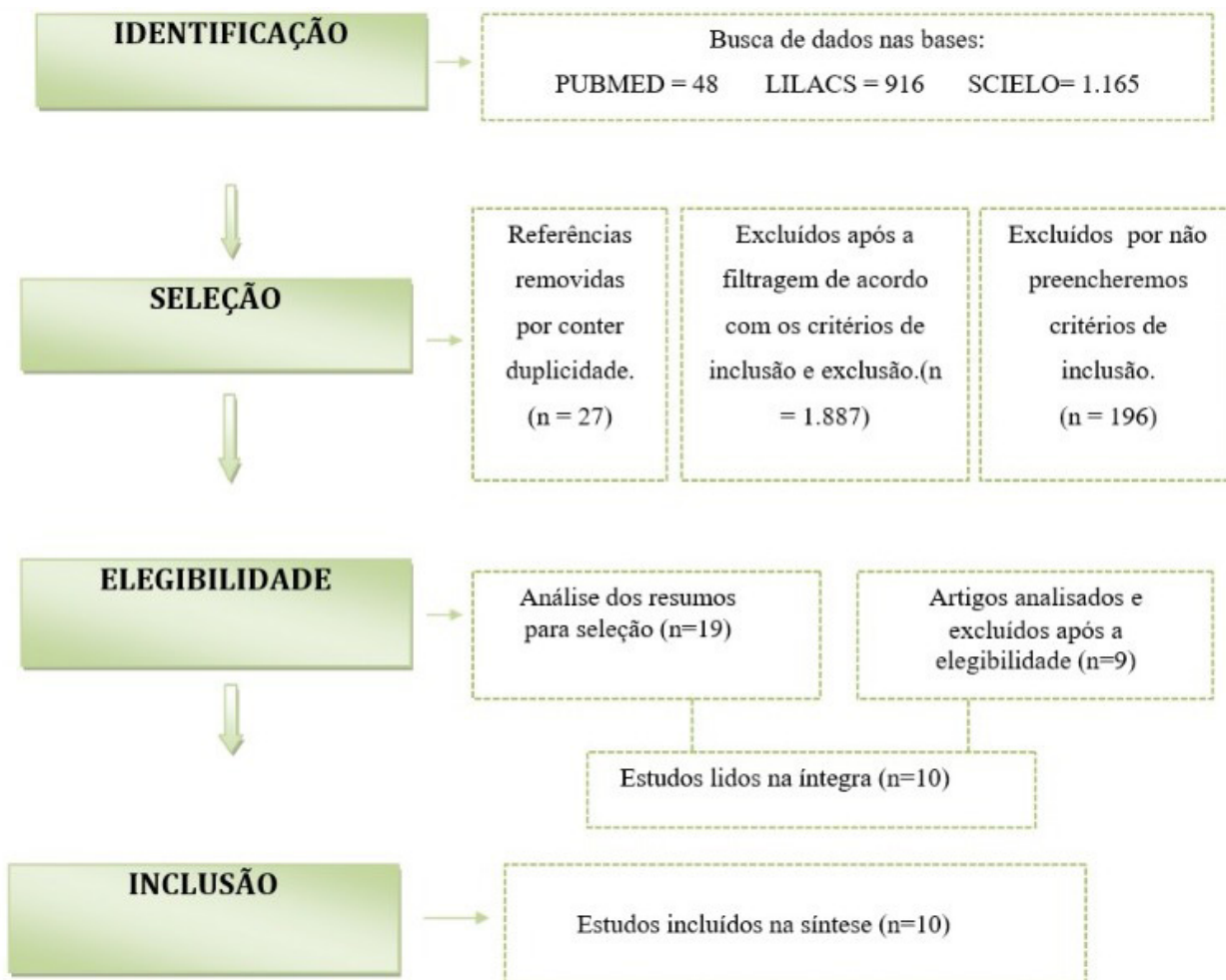
A seguir foi à vez de utilizar a base de dado LILACS aplicando as palavras-chaves: “Alimentos Orgânicos” que resultou em 534 artigos encontrados, com a filtragem ficaram 32, sendo analisados na íntegra de acordo com o resumo e títulos, dessa forma foram excluídos por não se adequar a essa pesquisa 29 artigos, e selecionados 3. Em seguida utilizou a palavra-chave: “Agricultura Sustentável” que obteve o resultado de 186 artigos, após usar o filtro restou 31 artigos, onde esses foram analisados e resultou em 27 exclusão, 3 repetidos e 1 selecionado. Após isso, foi à vez de aplicar a palavra-chave: “Agricultura Orgânica” que resultou em 191 artigos, depois da filtragem obteve-se 17 artigos, sendo esses analisados e constatados 8 repetidos, e 9 excluídos por não estarem de acordo com essa temática. Por último, utilizou a palavra-chave: “Certificação Orgânica” que gerou 5 artigos, após a filtragem resultou 1, sendo este excluído por não se encaixar dentro da temática desse estudo.

Posteriormente, realizou-se a pesquisa na base de dados PUBMED utilizando para isso as seguintes associações: “and” organicagriculture, “and” organiccertification, “and” “sustainableagriculture”, “and” “organicfoods”. Dentre os resultados 48 artigos encontrados nas buscas, respectivamente nenhum artigo foi escolhido após a análise na íntegra, devido não estarem relacionado com o tema, ou já terem sido selecionado nas demais buscas anteriores.

A seguir procedeu-se a leitura atenta de todos os títulos e resumos dos trabalhos, seguindo uma estratégia de busca de trabalhos que estivessem de acordo com o tema deste estudo, para verificar a permanência e pertinência destes artigos na amostra final, foram aplicados critérios de inclusão e exclusão. Considerando os critérios da elegibilidade

foram excluídos mais 9 artigos, restando uma amostra com 10 artigos. Dessa forma, foram finalmente selecionados 10 artigos para análise e discussão sobre o tema pesquisado como demonstra na (Figura 1).

Figura 1 - Processo de seleção dos artigos. Patos, 2021.



Fonte: Autoria própria, 2021.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram escolhidos 10 artigos que obedeceram a todos os critérios de inclusão e exclusão, conforme demonstrado no **Quadro 1**. Sendo assim, foram identificados dois artigos do ano de 2017, um artigo do ano de 2015 e 2019, e por fim seis artigos do ano de 2020.

Quadro 1: Descrição dos estudos analisados quanto ao autor/ano, título, objetivo, metodologia e resultados sobre o estudo.

| Autoria/ano | Título do trabalho | Objetivo | Metodologia | Resultados sobre o estudo |
|------------------------------------|---|---|---|--|
| ANDRADE; PINHEIRO; OLIVEIRA, 2017. | A importância da produção orgânica para a saúde humana e o meio ambiente. | Demonstrar a importância da produção orgânica para a saúde humana e do meio ambiente, levando em consideração os fatores ambientais, econômicos e sociais agregados a esse tipo de produção, que apesar de pequena, vem ganhando espaço nos mercados do Brasil e do mundo nos últimos anos. | Foram realizadas pesquisas na plataforma de busca do Google Acadêmico, considerados apenas documentos publicados entre os anos de 2008 e 2017, todos em português, para identificar estudos sobre a sustentabilidade e produção orgânica. | Este estudo evidenciou que alimentos provenientes da agricultura orgânica, evidenciam que são alimentos compostos de mais nutrientes e se apresentam com melhores características sensoriais, e também com menor toxicidade, quando comparados com os alimentos oriundos da agricultura convencional, isso devido à não utilização de agrotóxicos. |
| FERREIRA et al., 2020. | Análise físico-química comparativa de tomates de cultivo orgânico e convencional provenientes de feira livre na Cidade De Cuité | Analisar as características físico-químicas de tomates produzidos de forma orgânica e convencional que são comercializados | Foram realizadas análises de umidade, cinzas, sólidos solúveis, pH e atividade de água. | De acordo com este estudo comparativo da composição nutricional dos alimentos provenientes da agricultura orgânica e convencional, pode constatar que o tomate orgânico se apresentou |
| | - PB. | em Cuité – PB, para fazer um comparativo e identificar possíveis diferenças devido à diferença no sistema de produção. | | com o valor percentual de umidade mais baixo, e com o percentual de cinzas menores. Em relação ao pH o fruto apresentou maior acidez quando comparado ao fruto oriundo da agricultura convencional. |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>PEREIRA; FRANCESCHINI; PRIORE, 2020.</p> | <p>Qualidade dos alimentos segundo o sistema de produção e sua relação com a segurança alimentar e nutricional: revisão sistemática.</p> | <p>Comparar a qualidade dos alimentos, segundo o sistema de produção, e sua relação com a SAN.</p> | <p>Trata-se de uma revisão sistemática da literatura baseada no método Preferred Reporting Items for Systematic Reviews (Prisma), cujo levantamento de dados totalizou 389 estudos, sendo 14 incluídos.</p> | <p>Este estudo aponta que alimentos cultivados da agricultura orgânica quando comparados sua composição nutricional em relação aos alimentos procedentes da agricultura convencional, constatou que a manga e o melão por exemplo se apresentaram com maiores teores de açúcares, carotenoides totais, ácido ascórbico e folatos. E também sendo estes alimentos mais equilibrados e com melhor qualidade fitoquímica.</p> |
| <p>SERRA, 2015.</p> | <p>Comparação nutricional de alimentos orgânicos e convencionais.</p> | <p>Comparar a qualidade nutricional de alimentos cultivados de forma convencional e alimentos cultivados organicamente.</p> | <p>Foram utilizados alimentos comprados no mercado varejista de Ribeirão Preto- SP – berinjela orgânica, berinjela convencional, banana orgânica, banana convencional, inhame orgânico, inhame convencional, abacaxi orgânico, abacaxi</p> | <p>Observou-se que nas amostras da berinjela convencional e no inhame convencional, obtiveram-se maiores valores na análise de cinzas, em comparação com suas versões orgânicas. Resultou-se também que no abacaxi orgânico e banana orgânica, e na berinjela orgânica constatou valores maiores de carboidratos, lipídeos, proteínas e fibras em comparação com suas versões convencionais. Conclui-se que os alimentos orgânicos</p> |

| | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|--|
| | | | convencional, abacate orgânico e abacate convencional- totalizando 10 amostras no total, e foi realizada a análise centesimal para determinar os valores dos nutrientes destes. | possuem maior valor nutricional em comparação com os alimentos convencionais, mostrando que a fertilização pode influenciar nos teores de nutrientes destes alimentos. |
| SILVA; POLLI, 2020. | A importância da agricultura orgânica para a saúde e o meio ambiente. | Avaliar a agricultura orgânica quanto aos benefícios à saúde e ao meio ambiente, sob a ótica do cultivo e consumo, assim como aspectos econômicos relacionados. | Trata-se de uma revisão bibliográfica de artigos científicos, livros e revistas associados ao tema. | Este estudo evidenciou de forma direta que o valor nutricional dos alimentos resultante da agricultura orgânica e convencional quando comparados, a versão orgânica apresentou ser mais rica em nutrientes devido às técnicas de conservação de solos, como, a rotação e consorciação de culturas, cultivo mínimo e adubação verde, onde reduz a perda nutricional, ao contrário da agricultura convencional. Sendo assim, evita má contaminação de solos e recursos hídricos, o surgimento de pragas, erosão e deslocamento de nutrientes, deixando a terra mais fértil e resistente ao ataque de parasita. |
| ANDREATT A et al., 2020. | Percepções de consumidores sobre alimentos orgânicos: uma análise multifatores. | Analisar a percepção dos consumidores sobre fatores que influenciam o consumo de alimentos orgânicos. | Trata-se de uma amostra com 154 respondentes que participaram de um evento, realizado em uma Universidade | Este estudo evidenciou de forma indireta que alimentos orgânicos possuem nutrientes equilibrados e são livres de substâncias tóxicas quando comparados aos convencionais. Além disso, é considerado |

| | | | | |
|--------------------------------|---|---|--|---|
| | | | Federal no Rio Grande do Sul, em setembro de 2018. | benéfico à saúde. |
| SOUZA; PANDOLFI, 2017. | O mercado de alimentos orgânicos no Brasil. | Analisar a evolução da agricultura orgânica, a situação em que se encontra o mercado orgânico no mundo e principalmente no Brasil, como também, avaliar a expansão do mercado consumidor, exportador e importador, a cadeia produtiva e a comparação entre o sistema orgânico e convencional. | A metodologia utilizada para realização deste estudo foi com base em pesquisas bibliográficas em livros, artigos, internet sobre o tema proposto. | Este estudo permitiu concluir que os alimentos orgânicos quando comparados aos convencionais apresentam-se superiores no seu valor nutricional, sabor, frescor, proporcionando vários benefícios à saúde e o meio ambiente. |
| OLIVEIRA; SILVA; AOYAMA, 2020. | Viabilidade financeira no consumo de alimentos orgânicos. | Avaliar a importância do consumo e compra destes alimentos, e tem como propósito mensurar as condições financeiras na aquisição dos alimentos orgânicos, visto que a disponibilidade destes alimentos não é de fácil obtenção para toda a população. | Foi realizada pesquisa qualitativa, com 30 pessoas do sexo masculino e feminino, onde eles responderam questionário estruturado, com opções de respostas fechadas e as questões abordavam a respeito do conhecimento e do consumo destes alimentos, analisando a viabilidade financeira destes produtos. | O presente estudo atestou de forma indireta que a comparação nutricional dos alimentos provenientes da agricultura orgânica e convencional, as versões orgânicas proporcionam uma melhora na alimentação e estilo de vida, devido suas características organolépticas, e por conter nos rótulos valores nutricionais maiores. Observou-se também que devido serem mais caros, são consumidos menos. |
| OLIVEIRA et al., 2020. | Práticas, percepções e conhecimento de | Caracterizar práticas, percepção e | Foi conduzido estudo transversal, | Este estudo constatou que alimentos orgânicos quando |

| | | | | |
|----------------------|---|---|---|--|
| | consumidores de alimentos orgânicos. | conhecimento de consumidores de alimentos orgânicos em Vitória-ES. | descritivo e exploratório, com aplicação de questionários, com consumidores em feiras e supermercados que vendiam alimentos orgânicos. | comparados aos alimentos da agricultura convencional, demonstram ser de qualidade, mais seguros, com aspecto sensorial melhor, são alimentos mais nutritivos devidos sua especificação nos rótulos. Nesta pesquisa pode notar também que o fator relacionado a não adesão do produto seria seu elevado custo no mercado. |
| EBERLE et al., 2019. | Um estudo sobre determinantes de intenção de compra de alimentos orgânicos. | Desenvolver e testar um modelo teórico contemplando os construtos consumo consciente, qualidade percebida, preço, credibilidade da marca e o impacto na intenção de compra. | Foi realizada uma pesquisa quantitativa descritiva, por meio de uma survey, a qual obteve 332 respondentes que possuem o hábito de compra de alimentos orgânicos. | Este estudo pode evidenciar de forma indireta que os alimentos orgânicos e convencionais quando comparados, a escolha pelo consumo de alimentos da versão orgânica seria a influência positivamente devido sua composição nutricional apresentar um valor mais considerável. Sendo assim, também foi constatado a variante preço, como sendo um impasse no momento de escolha do produto, tendo em vista que os alimentos orgânicos são mais caros que os inorgânicos. |

De acordo com estudos realizados por Pereira; Franceschini; Priore (2020) evidenciou que a manga proveniente do cultivo orgânico comparado com o convencional, sua composição nutricional se apresenta com maior atividade antioxidante nos frutos verdes e maduros, além de apresentarem maiores valores de compostos fenólicos em todos os estágios de maturação. Também foram realizadas análises comparativas do trigo, cevada, batata, cenoura e cebola, onde constatou que os teores de polifenol, flavonol e luteína foram maiores nos alimentos de cultivo orgânico. Outro produto analisado foi o azeite extravirgem avaliando seu teor de fenóis totais, notou que seus níveis foram significativamente maiores nas amostras orgânicas, ao investigar também cultivares de soja, percebeu que a soja orgânica continha maiores teores de zinco, açúcares, como glicose, frutose, sacarose e maltose, significativamente mais proteínas totais e aminoácidos, como lisina, alanina, asparagina, serina e glutamina.

Dessa forma, estudos realizados por Ferreira et al. (2020) e Pereira; Franceschini; Priore (2020), também sobre a comparação da composição nutricional do cultivo orgânico e convencional, observou-se que o tomate se apresentou com alto nível de antioxidantes, como

vitamina C, polifenóis (incluindo flavonoides) e carotenoides (como licopeno e β -caroteno, da mesma forma demonstrou que os frutos continham mais ácido salicílico. O fruto ainda apresentava uma boa qualidade com relação ao equilíbrio entre a concentração de ácido cítrico, representada pela acidez do fruto e teor de sólidos solúveis que caracterizaram sabor adequado para elaboração de produtos de tomate.

Em outros estudos realizados por Serra (2015) e Andrade; Pinheiro e Oliveira (2017) evidenciaram que a berinjela e o inhame provenientes da agricultura convencional obtiveram maiores valores na análise de cinzas (0,68% e 1,23% respectivamente), em comparação com suas versões orgânicas (0,51% e 0,92% respectivamente), o que nos evidencia que a absorção de composto nitrogenado utilizado na fertilização destes alimentos em forma de nitrato, substância altamente maléfica ao organismo humano. No abacaxi orgânico demonstrou (carboidrato 9,99%), banana orgânica (lipídeo 1,57%) e na berinjela orgânica (proteína 1,19%), dessa forma, os frutos da versão convencional quando comparados sua composição nutricional se apresentou com percentuais mais baixos, a banana orgânica (1,12%), e berinjela inorgânica (0,5%), podendo ser explicado pelo tempo de amadurecimento do plantio ser natural, sem o uso de fertilizantes químicos que aceleram esse processo, obtendo, portanto maior concentração celular, significando que a fertilização pode influenciar nos teores de nutrientes destes alimentos Oliveira (OLIVEIRA,2017).

De acordo com Silva; Polli (2020) e Andreatta et al. (2020) ambos reforçam a idéia de forma indireta que os alimentos orgânicos quando comparados aos convencionais, se distingue por possuir mais nutrientes equilibrados, e serem livres de substâncias tóxicas, se tornando alimentos mais propícios para o consumo humano. Nesse estudo pode perceber que existe percentuais que apontando sobre aspectos relacionados com a saúde (76,03%) como sendo fator pertinente a prevenção contra doenças, longevidade, alimentos livres de conservantes e mais naturais com propriedades anti-inflamatórias (Andreatta, 2020).

Deste modo, os autores afirmam que estudos como esses, se tornam bastante relevante para as percepções e práticas do Profissional Nutricionista sobre a comparação nutricional dos alimentos resultantes da agricultura orgânica e convencional para a saúde, pois, isso vai possibilitar conhecimentos de boas fontes de alimentos saudáveis, já que nos alimentos orgânicos foram encontrados compostos que possui maior atividade antioxidante, em relação aos frutos convencionais, se tornando fontes essenciais contra o risco de doenças causadas pelo estresse oxidativo, evitando assim, processos fisiopatológicos como envelhecimento, câncer, aterosclerose, inflamação, doenças gastrointestinais, hepáticas, obesidade, alergias, doenças cardíacas, entre outros. Foi visto também que os alimentos da agricultura convencional possuem altas concentrações de nitrogênio, sendo essa a principal fonte de nitrato que ingerimos, essas substâncias estão relacionadas com a produção de nitrosaminas no trato digestivo dos indivíduos, sendo estas poderosas substâncias cancerígenas. Dessa forma, os alimentos orgânicos se tornam melhores escolhas que profissional Nutricionista pode fazer no momento da sua prescrição dietética, por se tratar de alimentos ricos em nutrientes e saudáveis para a saúde.

Estudos evidenciados por Souza; Pandolfi (2017) e Eberle et al. (2019), apontam de forma indireta que o consumo influencia positivamente devido os alimentos orgânicos encontrar-se com melhores valores nutricionais quando comparados aos convencionais, sendo assim, no Brasil os alimentos mais consumidos são as frutas, os legumes, e verduras cultivadas da agricultura familiar (Eberle,2019).

Em contrapartida os autores Oliveira et al. (2020) e Oliveira; Silva e Aoyama (2020) explicam que esses alimentos provindos da agricultura orgânica são mais dispendiosos, por conta de alguns fatores como insumos, transporte adequado, embalagem e certificação, mas que deve ter em mente que são alimentos que passam por controle de qualidade, na obtenção de se destacarem por seus efeitos benéficos a saúde e o meio ambiente (Aoyama,2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que os estudos abordados nessa revisão ao discutirem sobre a comparação da composição nutricional dos alimentos provenientes da agricultura orgânica e convencional, demonstraram que os sistemas de cultivo a base ecológica, além de serem menos prejudiciais ao meio ambiente, também promovem melhorias na composição dos teores nutritivos, que possibilitam altas concentrações de nutrientes como antioxidantes, polifenol, flavonol, luteína, zinco, açúcares, como glicose, frutose, sacarose, maltose, significativamente com mais proteínas totais e aminoácidos, como lisina, alanina, asparagina, serina e glutamina entre outros, nas suas versões orgânicas com retornos benéficos voltados para a saúde dos consumidores.

O cultivo dos alimentos da agricultura convencional muitas vezes é questionado devido seu uso abusivo de produtos químicos, que acaba prejudicando o solo e o meio ambiente, e contaminando os alimentos. Deste modo, torna-se evidente para o profissional Nutricionista reconhecer que a melhor escolha a ser feita para suas prescrições dietéticas seria os alimentos oriundos da agricultura orgânica, por se tratarem de alimentos mais equilibrados e ricos em nutrientes na sua composição, sendo esses, mais saudáveis para o consumo diário, quando comparados aos convencionais.

No Brasil ficou constatado que os alimentos mais consumidos são as frutas, os legumes e folhosos produzidos da agricultura familiar, comercializados em feiras livres e supermercados entre outros. Os consumidores buscam cada vez mais certa confiança na forma como é elaborado o produto que consomem, sendo assim, o que impulsiona este mercado de produtos orgânicos é à busca por benefícios relacionados à saúde, mesmo sabendo que são alimentos um pouco mais caros quando comparados as suas versões convencionais.

Com vistas ao estudo realizado, relacionado à comparação nutricional dos alimentos orgânicos e convencional, sugere-se a necessidade da realização de outros estudos a fim de obter mais dados que corroborem com esta pesquisa.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Bruna Nascimento; PINHEIRO, Júlia de Freitas; OLIVEIRA, Eline Messias de. A importância da produção orgânica para a saúde humana e o meio ambiente. **South American Journal of Basic Education, Technical and Technological**, v. 4, n. 2. Set. 2017.

ANDREATTA, Tanice; CAMARA, Simone Bueno; LAGO, Adriano; TOLEDO, Vitoria Benedetti de; AZEVEDO, Jenaine de; WEBER, Camila. Percepções de consumidores sobre alimentos orgânicos: uma análise

multifatores. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 4, p. 18497-18516. Out.

2020.

ARCHANJO, Jander Luiz Silva; CHAUKATCHAIB, Diana; TOLEDO, Vicente Alves; REZENDE, Marcelo Lacerda. REVISÃO SISTEMÁTICA DE ESTUDOS SOBRE SUPPLY CHAIN NO BRASIL. **Produto & Produção**, v. 21, n. 2. Dez. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, 2017. **Produtos Orgânicos [online]**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao-organicos>. Acesso: 2 março 2019.

DE OLIVEIRA, Thiago Henrique Lelis; DA SILVA, Reuter Lino; AOYAMA, Elisângela de Andrade. VIABILIDADE FINANCEIRA NO CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS. **Revista Brasileira Interdisciplinar de Saúde**, v. 2, n. 4. Set. 2020.

EBERLE, Luciene Eberle; ERLO, Fernando Lorandi; MILAN, Gabriel Sperandio; LAZZARI, Fernanda. Um estudo sobre determinantes da intenção de compra de alimentos orgânicos. **Revista de Gestão Social e Ambiental**, v. 13, n. 1, p. 94-111. jan. /abr. 2019.

FERREIRA, Bruna Jungles; MOTA, Ender da Silva; GARCIA, Sheila Farias Alves. Percepção dos consumidores brasileiros frente aos alimentos orgânicos: um estudo exploratório acerca dos atributos, benefícios e barreiras/Brazilian consumers' perception on organic foods: an exploratory study on attributes, benefits and barriers. **Brazilian Journal of Development**, v. 5, n. 10, p. 19739-19769. Mai. 2019.

FERREIRA, Marina Maria Adelino; BARBOSA, Kamylla Mylena Souza; MEDEIROS, Robson Galdino; SILVA, Gezaildo Santos; VIEIRA, Vanessa Bordin. Análise físico-química comparativa de tomates de cultivo orgânico e convencional provenientes de feira livre na Cidade De Cuité–PB. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 6, p. 33275-33282. Jun. 2020.

KUMARI, Dev.; JOHN, Siby. Health Risk Assessment of Pesticide Residues. In: Fruits and Vegetables from Farms and Markets of Western Indian Himalayan Region. **Chemosphere**, v. 224, p.162-167. 2019. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/30822723>. Acesso:[s.d.].

LIMA, Sandra Kitakawa; GALIZA, Marcelo; VALADARES, Alexandre; ALVES, Fabio. Produção e consumo de produtos orgânicos no mundo e no Brasil. **Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – Ipea**. Brasília: Ipea, p. 24. Fev. 2020.

MOREIRA, Michele Santana Martins. Avaliação preliminar de um sistema aquapônico ornamental em pequena escala. 2022.

OLIVEIRA, Jhenifer de Souza Couto; BARBOSA, M. S.; SILVA, L. F.; FARIA, C. P.; DE SÃO JOSÉ, J. F. B. PRÁTICAS, PERCEPÇÕES E CONHECIMENTO DE CONSUMIDORES DE ALIMENTOS ORGÂNICOS. **7º Simpósio de Segurança Alimentar Inovação com Sustentabilidade**. Out. 2020.

PEREIRA, Nircia; FRANCESCHINI, Sylvia; PRIORE, Silvia. Qualidade dos alimentos segundo o sistema de produção e sua relação com a segurança alimentar e nutricional: revisão sistemática. **Saúde e Sociedade**, v. 29, p. e200031. Jan. 2020.

SAMBUICHI, Regina Helena Rosa; SPÍNOLA, Paulo Asafe Campos; MATTOS, Luciano Mansorde; ÁVILA, Mário Lúcio de; MOURA, Iracema Ferreira de; SILVA, Ana Paula Moreira da. Análise da construção da política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil. Rio de Janeiro: **Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – Ipea**, p. 56. Mai. 2017.

SERRA, Julia Siqueira. **Comparação Nutricional Entre Alimentos Orgânicos e Convencionais**. 24f. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado) – Curso de Nutrição, Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto. Set. 2015.

SCHMITT, Claudia Jobet; NIEDERLE, Paulo André; AVILA, Mario; SABOURIN, Eric; PETERSEN, Paulo; SILVEIRA, Luciano; ASSIS, William; PALM, Juliano; BIANCONI, Fernandes Gabriel. La experiencia brasileña de construcción de políticas públicas en favor de la Agroecología. In: Sabourin, e. et al. (Org.). **Políticas públicas a favor de la agroecología en América Latina y el Caribe**. Porto Alegre: Evangraf/Criação Humana. [s.d.]. 2017.

SILVA, Daniela Aline; POLLI, Henrique Quero. A IMPORTÂNCIA DA AGRICULTURA ORGÂNICA PARA A SAÚDE E O MEIO AMBIENTE. **Revista Interface Tecnológica**, v. 17, n. 1, p. 505-516. Ago. 2020.

SOUZA, Janaina Costa; PANDOLFI, Marcos Alberto Claudio. O MERCADO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS NO BRASIL. **SIMTEC - Simpósio de Tecnologia da Fatec Taquaritinga**, v. 4, n. 1, p. 15, 14. maio 2017.

Índice Remissivo

A

- A. Baumannii 36, 38, 40, 44, 45, 46, 48, 49, 50
- Abertura/ruptura na região do lábio e/ou palato 130, 131
- Acompanhamento multidisciplinar 130
- Adenocarcinoma 137
- Administração de medicamentos 152, 154
- Agentes nocivos 184, 209
- Agentes terapêuticos 65
- Agricultura conservadora 209
- Agricultura convencional 209, 214, 215, 216, 218, 219, 220
- Agricultura orgânica 209, 210, 211, 212, 214, 215, 216, 217, 219, 220
- Agricultura sustentável 209, 211
- Agrotóxico 146
- Agrotóxicos na alimentação 181, 185, 191
- Alimentação adequada 195, 197
- Alimentos 181, 184, 187, 193, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 207, 212, 222
- Alimentos orgânicos 209, 211, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221
- Ambiente agrícola 181, 183
- Aminoácidos 209, 218, 220
- Antiagregantes plaquetários 97, 98, 100
- Anticoagulante 97, 98, 100, 117, 119
- Antimicrobianos 36, 38, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 53
- Antimicrobianos 44
- Antimoniais 65, 66
- Antioxidantes 184, 209, 218, 220
- Áreas endêmicas 65, 66
- Artroplastia parcial 114, 126
- Artroplastia total 106, 109, 114, 126
- Aspectos biológicos 195
- Aspirados traqueais 36
- Atendimento humanizado 153, 160

B

- Bactérias 15, 35, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53
- Bibliometria 224, 232
- Biblioteca virtual de saúde (bvs) 223, 225, 227, 230

C

- Câncer de colo de útero 136, 137, 144
- Certificação dos orgânicos 209, 211
- Cesta básica de alimentos 195, 200

Coluna 62, 97, 121
Complicações materno-fetais 153, 158
Composição nutricional dos alimentos 209, 211, 212, 214, 220
Comprometimento fetal 152, 154
Consumo de agrotóxicos 181, 183, 188
Controle do uso de agrotóxicos 146, 150, 186, 189
Covid-19 14, 15, 19, 20, 29, 30, 31, 206
Covid-19 na aprendizagem de estudantes 29, 31

D

Defeito genético 87, 89, 95
Déficit neurológico 97, 98, 101
Déficit nutricional 130, 132
Desigualdades sociais 30
Distanciamento social 30
Distúrbios de coagulação 97, 98, 100
Doença crônica 87, 88, 89, 95
Doença ortopédica 104
Doença respiratória 16, 19
Doenças crônicas 19, 21, 172
Doenças negligenciadas 65
Doença tropical negligenciada 65, 66
Dominossanitários 146
Dor cervical intensa 97, 99

E

Educação à distância 30
Enfermagem 27, 41, 42, 52, 53, 55, 57, 62, 63, 85, 86, 90, 91, 145, 150, 157, 206, 228, 231
Enfermidades 14, 21
Epidemia 14
Epidemias 14
Estratégia terapêutica 65
Exposição do trabalhador rural às substâncias nocivas 181, 183

F

Família 19, 61, 62
Familiares e cuidadores 19
Fármacos 44, 49, 52, 65, 66, 67, 68, 71, 73, 78, 148
Fatores ambientais 130, 131, 133, 134, 214
Fatores genéticos 130, 134
Fechamento dos estabelecimentos de ensino 29
Fertilizantes 188, 190, 209, 210, 219
Fibrose cística (fc) 87, 95
Fichas de notificação e investigação epidemiológica (fie) 80, 82, 146, 148
Fissuras labiopalatinas 130, 131, 132, 134

Flavonol 209, 210, 218, 220
Fraturas de fêmur 114, 116, 117
Frutose 209, 218, 220

G

Gestante com pré-eclâmpsia 153
Gestantes 130, 152, 155, 157, 158, 159, 160
Glândulas secretoras (exócrinas) 87, 89, 95
Glicose 209, 218, 220
Grupo de risco 19

H

Hábitos de higiene 14, 17
Hematoma 97, 98, 99, 101, 102, 103
Hematoma espinhal epidural 97, 98, 101
Hemoculturas 36, 40
Higiene 14, 15

I

Idosos 15, 19, 20, 26, 27, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 106, 116, 126, 127, 149, 167, 206, 207
Infecções 14, 15, 17, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 50, 74, 132, 138
Infecções hospitalares 44
Infecções relacionadas à assistência à saúde (iras) 35, 37, 43, 45
Ingestão de inseticidas 146, 149, 150
Injúria musculoesquelética 104, 109, 110
Inseticidas 146, 149, 150, 181, 183
Instituições de saúde 37, 43, 45
Interrupção prematura da gestação 152, 154
Intervenção cirúrgica 97, 98, 99, 101, 102
Intoxicações exógenas acidentais 80, 81
Intoxicações exógenas acidentais ou intencionais 146, 147

K

K. Pneumoniae 35, 36, 37, 38, 39, 40, 44, 45, 46, 48, 49, 50

L

Lavagem de mãos 14, 16
Leishmania 65, 66, 68, 69, 72, 74
Leishmaniose 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 75, 76, 77, 78
Lesão 97, 98, 99, 100, 101, 106, 109, 110, 136, 140, 143
Lesão musculoesquelética 104
Lockdown 29, 30, 64

M

- Macronutrientes 195, 203
- Malformações faciais congênitas 130
- Malformações vasculares 97, 98, 100
- Maltose 209, 210, 218, 220
- Máscaras faciais 14, 16
- Medidas de higiene 14, 15
- Medidas preventivas 14, 16
- Medula espinhal 97, 98, 101
- Meio ambiente 17, 66, 134, 148, 181, 185, 188, 189, 190, 206, 211, 214, 216, 217, 220, 221
- Meios de comunicação 14
- Metodologia da problematização (mp) 223, 224, 225, 226, 227, 228, 230, 231
- Micronutrientes 195, 203
- Microrganismos 35, 37, 40, 45, 46, 47, 50
- Monitoramento epidemiológico 80
- Morfologia 137
- Multirresistência 44

N

- Necessidades alimentares básicas 195
- Necessidades nutricionais 195
- Níveis tensionais elevados na gravidez 152, 154
- Nutrientes 197, 205, 206, 209, 214, 216, 219, 220

O

- Organização mundial de saúde 14, 15, 16, 34, 57, 159
- Ortopedia 97, 115

P

- Pacientes acamados e debilitados 19
- Pacientes hospitalizados 35, 37
- Paraplegia 97, 98, 99, 101, 102
- Parto 152, 154, 155, 157, 158, 159, 160
- Perda auditiva 130, 165, 166, 169, 173, 174, 177
- Polifenol 209, 218, 220
- População idosa 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62
- Posicionamento dentário e estético 130
- Pré-eclâmpsia 152, 154, 155, 157, 158, 159, 160, 161
- Pré-natal 130, 153, 157, 158, 159, 161
- Pressão arterial refratária 152, 154
- Problemas articulares 130, 132
- Problemas de fala 130
- Problematização 223, 224, 225, 226, 227, 228, 230, 231, 232
- Produção científica 187, 190, 223, 225, 232, 233

Produção científica na área da saúde 223, 225
Produtores agrícolas 181, 183
Produtos químicos 85, 150, 181, 183, 184, 220
Profissionais da saúde 24, 88, 89, 95, 152, 155, 191, 226
Propagação de epidemias 14
Proteínas 196, 209, 215, 218, 220
Proteinúria 152, 154, 159
Publicações 224, 227

Q

Quarentena 29, 31
Quimioterapia 65, 70

R

Resistência aos patógenos 43
Resistência bacteriana 35, 37, 41, 44, 45, 47, 52

S

Sacarose 209, 218, 220
Sala de cuidados intermediários (sci) 35, 43
Saúde dos cuidadores 19
Saúde do trabalhador 150, 195, 205
Saúde humana 15, 181, 185, 187, 189, 190, 191, 193, 214, 221
Saúde pública 14, 20, 35, 43, 46, 66, 80, 81, 84, 146, 147, 148, 154, 158, 181, 184, 186,
190, 191, 232
Síndromes 130, 133, 134
Sistemas alternativos e ecológico 209, 210
Sobrecarga 19
Sobrecarga de trabalho 19, 20
Sobrecarga no cuidado de pacientes 19, 21

T

Tentativa de suicídio 146
Terapia combinada de medicamentos 65
Terapia medicamentosa 65
Terapias antileishmania 65
Toxicidade 65, 71, 72, 73, 74, 76, 78, 214
Toxicidade na célula 65
Transtornos físicos e emocionais 163, 165
Tratamento 16, 44, 45, 47, 50, 65, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 89, 90,
93, 96, 97, 98, 101, 102, 105, 106, 109, 117, 125, 128, 132, 155, 160, 163, 164, 165,
166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 191

U

Unidades de terapia intensiva (utis) 35, 37

Uroculturas 36

Útero 137

V

Variola 14, 15, 16

Z

Zinco 209, 218, 220

Zumbido 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 177, 178



editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora_omnis_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 



editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora_omnis_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 