

Q PESQUISAS E RELATOS ×

**SOBRE CIÊNCIAS DA
SAÚDE NO BRASIL**



VOLUME 3

**Organizador
Plínio Pereira Gomes Júnior**



Q PESQUISAS E RELATOS ×

SOBRE CIÊNCIAS DA SAÚDE NO BRASIL



VOLUME 3

**Organizador
Plínio Pereira Gomes Júnior**

Editora Omnis Scientia

PESQUISAS E RELATOS SOBRE CIÊNCIAS DA SAÚDE NO BRASIL

Volume 3

1ª Edição

TRIUNFO - PE

2023

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

Freepik

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

P474 Pesquisas e relatos sobre ciências da saúde no Brasil :
volume 3 [recurso eletrônico] / organizador Plínio
Pereira Gomes Júnior. — 1. ed. — Triunfo : Omnis
Scientia, 2023.
Dados eletrônicos (pdf).

Inclui bibliografia.
ISBN 978-65-5854-322-0
DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0

1. Educação em saúde - Aspectos sociais - Brasil.
2. Promoção da saúde - Brasil. 3. Saúde pública - Brasil.
4. Serviços de saúde - Brasil. 5. Hábitos de saúde.
I. Gomes Júnior, Plínio Pereira. II. Título.

CDD23: 362.10981

Editora Omnis Scientia

Triunfo – Pernambuco – Brasil

Telefone: +55 (87) 99656-3565

editoraomnisscientia.com.br

contato@editoraomnisscientia.com.br



PREFÁCIO

A grande área do conhecimento conhecida como 'ciências da saúde' apresenta uma complexidade impar, demonstrando o quão é importante para a nossa existência em um planeta que sofre nas mãos de uma espécie social caótica. E essa área de conhecimento não se basta. Então, apresenta interseções entre outras áreas do conhecimento, trazendo ainda mais benefícios para a humanidade. Não obstante, as contribuições dos profissionais da saúde não se limitam apenas às suas atividades formais, vão além e se engrandecem por meio das pesquisas. Nelas, os profissionais se atualizam e os formandos se preparam para os novos desafios do mercado de trabalho cada vez mais competitivo e exigente. O maior desafio é tornar os resultados das pesquisas um produto ou serviço aplicável para dar retorno àqueles que, de maneira direta ou indireta, dão o suporte para os profissionais da saúde. Portanto, essa obra é uma pequena amostra das mais diversas contribuições que os nossos profissionais têm feito para a nossa população.

Em nossos livros selecionamos um dos capítulos para premiação como forma de incentivo para os autores, e entre os excelentes trabalhos selecionados para compor este livro, o premiado foi o capítulo 16, intitulado "O ABSENTEÍSMO DOS PACIENTES EM CONSULTAS MÉDICAS ÀS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ – MT".

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1.....14

SAÚDE MENTAL DOS PROFISSIONAIS DA SAÚDE NA ÁREA HOSPITALAR

Rafael Rudá Coelho de Moraes e Silva

Débora de Araújo Paz

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/14-26

CAPÍTULO 2.....27

SAÚDE DA MULHER NA ATENÇÃO BÁSICA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Almino Pereira da Silva Filho

Neize Oliveira de Arruda

Aélem Cristina Apolicena Dantas

Larissa Karla Duarte da Silva

Giovani Adriano de Oliveira

Luciana Marques da Silva

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/27-35

CAPÍTULO 3.....36

EDUCAÇÃO EM SAÚDE: CAPACITAÇÃO DE COZINHEIROS DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSOS EM SÃO LUÍS- MA

Thaís Camila Pereira Veloso

Amanda Mara Teles

Edmilson Silva Diniz Filho

Ana Carolina da Silva Muniz

Rafaely de Almeida Brito

Rebeca Cotrim Aragão da Conceição

Valonia Cristina Garcia Rodrigues

Nancyleni Pinto Chaves Bezerra

Danilo Cutrim Bezerra

Viviane Corrêa Silva Coimbra

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/36-49

CAPÍTULO 4.....50

REFLEXÕES SOBRE O PANORAMA DOS INDICADORES DE PRÉ-NATAL E SEU IMPACTO NO PREVINE BRASIL

Matheus Lopes dos Santos

Mayra Loreanne Nascimento Côrrea

Ana Cláudia Paiva Cardoso

Bruno Raphael da Silva Feitosa

Nely Dayse Santos da Mata

Camila Rodrigues Barbosa Nemer

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/50-70

CAPÍTULO 5.....71

PRÁTICAS POPULARES NO CUIDADO INFANTIL: REVISÃO INTEGRATIVA

Carla Regina de Almeida Corrêa

Arielli Paula Prado Corcino de Oliveira

Lorena Araújo Ribeiro

Karen Jeanne Cantarelli

Suellen Rodrigues de Oliveira Maier

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/71-87

CAPÍTULO 6.....88

FERRAMENTA PARA O ACOMPANHAMENTO DA HAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DO MUNICÍPIO DE ARARIPINA-PE

Vitória dos Santos Duete

Ana Gabriela Holanda Sampaio

Maria Misrelma Moura Bessa

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/88-99

CAPÍTULO 7.....	100
SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS QUANTO À ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM HOSPITALAR: ANÁLISE DA DIMENSÃO EDUCACIONAL EM SAÚDE	
Jéssica Sabrina Costa	
Heloisa Helena Barroso	
Eliene Pereira da Silva	
Liliane da Consolação Campos Ribeiro	
Bárbara Ribeiro Barbosa	
Paulo Henrique da Cruz Ferreira	
Thaisa Mara Rocha Rodrigues	
DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/100-109	
CAPÍTULO 8.....	110
CONHECIMENTO DOS HOMENS SOBRE A VACINA DO HPV	
Ted Rogers de Paula Silva	
Vitória da Paixão	
Leonardo Wilans Pereira de Souza Rocha	
Camila Ferreira Cavalheiro	
Carlos Henrique de Jesus Costa	
Fabiana Aparecida Vilaça	
DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/110-126	
CAPÍTULO 9.....	127
RISCO CARDIOVASCULAR EM PESSOAS IDOSAS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA	
Brenda Silva Cunha	
Nuno Damácio de Carvalho Félix	
Maria Naiane Rolim Nascimento	
Claudia Feio da Maia Lima	
Bruna Rafaela Carneiro	
DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/127-148	

CAPÍTULO 10.....149

VIOLÊNCIA OBSTÉTRICA E A ATUAÇÃO DO ENFERMEIRO NA CONDUÇÃO DO PARTO: REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

Sonia Maria Silva de França

Camila Miranda Pereira

Maria do Carmo Dutra Marques

Lotar Matheus Evangelista Cecilia

Alana Rebouças Torres de Lima

Larissa Gislaine Silva Pinheiro

Jinny Priscila Chaves Santiago

Ana Cristina Santos de Sousa

Renan da Cruz Monteiro

Denise Santos Macedo

Geovanna Dos Passos Cardoso

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/149-159

CAPÍTULO 11.....160

VER-SUS POTIGUAR EM FOCO SOB O OLHAR DA EQUIPE ORGANIZADORA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Ruth Nayara Firmino Soares

Karoline Câmara Noronha

Dinorah de França Lima

George Sillas Silva Gomes

Rayane Larissa Santos de Araújo Monteiro

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/160-170

CAPÍTULO 12.....171

ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU COMERCIALIZADO EM CAMPINA GRANDE - PB

Ariane Rodrigues Cabral

Katcilanya Menezes de Almeida

Gilmara Pereira Caetano

Rikaelly Vital Costa

Yenisei Bezerra de Melo

Ana Patrícia Silva Galvão

Aline Azevedo do Nascimento

Liege Farias

Fiama Rayka Gonçalves Cabral

Shisbelle Darfany Ramos Remígio dos Santos

Valneli da Silva Melo

Maria Eduarda Paulino da Silva

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/171-183

CAPÍTULO 13.....184

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ

Gilvânia da Conceição Rocha

Afonso Feitosa Reis Neto

Gabriela de Sousa Silva Rios

Maria de Fátima Sousa Barros Vilarinho

Dennisy Kelle Gonçalves de Melo Bezerra

Kássia Elen Ribeiro de Melo

Rallyane Brunna de Souza Andrade

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/184-196

CAPÍTULO 14.....197

AVALIAÇÃO DAS PRESCRIÇÕES DE ANTIMICROBIANOS EM UMA FARMÁCIA COMUNITÁRIA LOCALIZADA NA ZONA NORTE DO CEARÁ

Alysan Gomes Vasconcelos

Carlos Helton Vieira de Miranda

Thais Gomes de Vasconcelos

Renaledângela Gomes de Vasconcelos

Zilmara Tavares de Souza Cosme

Maria Gabriela Miranda Fontenele

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/197-209

CAPÍTULO 15.....210

A HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA NO MUNICÍPIO DE TIANGUÁ – CE ENTRE 2011 E 2012

Alysan Gomes Vasconcelos

Carlos Helton Vieira de Miranda

Thais Gomes de Vasconcelos

Renaledângela Gomes de Vasconcelos

Zilmara Tavares de Souza Cosme

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/210-217

CAPÍTULO 16.....218

O ABSENTEÍSMO DOS PACIENTES EM CONSULTAS MÉDICAS ÀS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ – MT

Guilherme Serafim Alberton

Ana Paula Arruda Fraga

Ana vitória Marasini Vacaro

Dalila Gabrielly Bonetti Rocha

Laura Cristina Marcelo

Gabriel Falcão de Oliveira

Gabrielly Luiz Ferreira

Guilherme Vinicius Tonon Caovilla

Maria Eduarda Ferreira de Almeida

Tharlla Almeida Faria

Romanyhelle Gyuliana Correa de Miranda

Carla Aparecida Silva Lima

DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/218-223

CAPÍTULO 17.....	224
RELAÇÃO ENTRE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA, DIABETES MELLITUS E MENOPAUSA	
Anne Gabrielle de Sousa Diniz	
Georgia Maria Candido Herculano	
Ingred Costa Ibiapina	
Pammella Costa Jacó	
Stephanie Lara Soares Matos	
Maria Misrelma Moura Bessa	
DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/224-232	
CAPÍTULO 18.....	233
VOZ CANTADA: CONCEITUAÇÃO, CUIDADOS E PARÂMETROS ATUALIZADOS DE MENSURAÇÃO VOCAL	
Thaís Diniz Carvalho	
Alessandro de Oliveira	
DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/233-246	
CAPÍTULO 19.....	247
PLANTAS MEDICINAIS COMO PRÁTICAS FITOTERÁPICO NA BAIXADA MARANHENSE	
Diemerson Garcia Pimenta	
Maria de Fatima Aires	
Keliane Pinheiro Sá	
Eliane Correa Alves	
Marcia Cristina Ferreira Marinho	
Carmen Hellen da Silva Rocha	
DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/247-258	

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ

Gilvânia da Conceição Rocha¹;

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Corrente, Piauí.

<https://orcid.org/0000-0002-8493-6054>

Afonso Feitosa Reis Neto²;

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Corrente, Piauí.

<https://orcid.org/0000-0002-7333-4736>

Gabriela de Sousa Silva Rios³;

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Corrente, Piauí.

<https://orcid.org/0000-0003-3460-9634>

Maria de Fátima Sousa Barros Vilarinho⁴;

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<https://orcid.org/0000-0003-3226-1160>

Dennisy Kelle Gonçalves de Melo Bezerra⁵;

Centro Universitário Santo Agostinho (UNIFSA), Teresina, Piauí.

<https://orcid.org/0000-0002-1507-7591>

Kássia Elen Ribeiro de Melo⁶;

Centro Universitário de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí (UNINOVAFAPI), Teresina, Piauí.

<https://orcid.org/0009-0003-1116-7420>

Rallyane Brunna de Souza Andrade⁷.

Centro Universitário de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí (UNINOVAFAPI), Teresina, Piauí.

<https://orcid.org/0009-0005-3640-7632>

RESUMO: A oferta de uma alimentação escolar adequada e segura requer que as unidades de alimentação e nutrição das instituições de ensino adotem medidas de boas práticas de manipulação de alimentos. Esse estudo objetivou avaliar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos e condições higiênico-sanitárias de um restaurante institucional do

Instituto Federal do Piauí. Trata-se de estudo transversal, do tipo pesquisa de campo, realizado entre os meses de janeiro e fevereiro de 2023 em uma unidade de alimentação e nutrição do Instituto Federal do Piauí, *Campus* localizado ao sul do estado. As condições higiênico-sanitárias foram verificadas *in locu* utilizando a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos (ou *check-list*) baseada na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Tal instrumento possui 164 itens de verificação que estão distribuídos em 5 blocos, quais sejam: edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte do alimento e documentação. De acordo com o *check-list*, a unidade de alimentação e nutrição estudada apresentou condições higiênico-sanitárias regulares, com 65,9% dos itens avaliados em conformidade com as recomendações da legislação sanitária de alimentos vigente. O maior percentual de adequação dos itens esteve relacionado aos manipuladores de alimentos, já os menores foram observados em aspectos relativos aos equipamentos, móveis e utensílios e documentação do estabelecimento. A unidade de alimentação e nutrição avaliada apresentou um atendimento regular das Boas Práticas de Fabricação de alimentos perante RDC 275/2002, sugerindo que a mesma possui um risco sanitário regular. Sugere-se a realização de estudos futuros que abranjam as Unidades de Alimentação e Nutrição de todos os *campus* afim de que se tenha um diagnóstico geral das condições higiênico-sanitárias e BPF dos restaurantes do Instituto Federal do Piauí.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar. Segurança alimentar. Manipulação de alimentos.

GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN A FOOD AND NUTRITION UNIT AT THE FEDERAL INSTITUTE OF PIAUÍ

ABSTRACT: The provision of adequate and safe school meals requires that the food and nutrition units of educational institutions adopt measures of good food handling practices. This study aimed to evaluate the Good Manufacturing Practices (GMP) of food and hygienic-sanitary conditions of an institutional restaurant of the Federal Institute of Piauí. This is a cross-sectional study, of the field research type, carried out between January and February 2023 in a food and nutrition unit of the Federal Institute of Piauí, Campus located in the south of the state. The hygienic-sanitary conditions were verified *in locu* using the Checklist of Good Manufacturing Practices in Food Producing/Industrializing Establishments (or *check-list*) based on the Resolution of the Collegiate Board (RDC) nº 275 of October 21, 2002 of National Health Surveillance Agency. This instrument has 164 verification items that are distributed in 5 blocks, namely: buildings and facilities, equipment, furniture and utensils, handlers, production and transportation of food and documentation. According to the *check-list*, the food and nutrition unit studied presented regular hygienic-sanitary conditions, with

65.9% of the items evaluated in accordance with the recommendations of the current food health legislation. The highest percentage of adequacy of the items was related to food handlers, while the smallest were observed in aspects related to equipment, furniture and utensils and documentation of the establishment. The evaluated food and nutrition unit presented regular compliance with the Good Manufacturing Practices for food in accordance with RDC 275/2002, suggesting that it has a regular health risk. It is suggested that future studies be carried out covering the Food and Nutrition Units of all campus in order to have a general diagnosis of the hygienic-sanitary conditions and GMP of the restaurants of the Federal Institute of Piauí.

KEY-WORDS: School meals. Food safety. Food handling.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar consiste em um direito garantido a todos os estudantes da educação básica da rede pública de ensino, seja federal, estadual, distrital e municipal ou entidades filantrópicas e conveniadas. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis, mediante ações de educação alimentar e nutricional e oferta de refeições que atendam as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo (BRASIL, 2009).

Os Institutos Federais, instituições de ensino presentes em todo o Brasil, ofertam educação básica, profissional e tecnológica e de nível superior (VILELA *et al.*, 2022; BRASIL, 2008). Essas instituições são abrangidas pelo PNAE assim como pela Política Nacional de Assistência Estudantil a qual visa ampliar as condições para permanência dos jovens na educação superior pública, sendo a alimentação umas das áreas para o desenvolvimento das ações de assistência estudantil (BRASIL, 2010).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e/ou restaurantes das instituições públicas de ensino, como o Instituto Federal, podem ser considerados como uma política pública educacional de importância significativa para toda a comunidade acadêmica uma vez que visam a manutenção de estudantes carentes na instituição (AMARAL, 2019). O restaurante institucional foco desse estudo atende especialmente uma demanda social menos favorecida, para a qual as refeições servidas podem representar as principais ou mesmo únicas refeições do dia.

As UAN consistem em estabelecimentos onde acontece a manipulação e processamento de alimentos, a exemplo de refeitórios, restaurantes, hospitais e lanchonetes. De modo geral, essas unidades devem fornecer uma alimentação adequada nutricionalmente e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, com vistas a prevenir as doenças transmitidas por alimentos (DTA) e contribuir com a segurança alimentar (ZURLINI *et al.*, 2018).

A incidência de DTA tem aumentando nos últimos anos (SAMPAIO *et al.*, 2022). Embora haja subnotificação em pelo menos 10%, essas doenças são comuns. Estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) apontam que cerca de 1/3 da população adoeça de DTA anualmente (VITERBO *et al.*, 2018). No Brasil, foram registrados 8.227 surtos entre 2007 e 2018, afetando 142.452 pessoas, das quais 136 dos casos resultaram em óbito. No Nordeste, foram 1.784 de surtos de DTA, acometendo 37.042 pessoas e resultando em 37 óbitos (BRANDÃO *et al.*, 2020).

Condições precárias de higiene na manipulação, no armazenamento e na conservação dos alimentos, uso incorreto do binômio tempo-temperatura, inadequação da estrutura física dos estabelecimentos entre outros, são fatores que estão associados à ocorrência de DTA (BASTOS *et al.*, 2018).

Visando a segurança dos alimentos, a legislação sanitária brasileira estabelece exigências e/ou condições mínimas a serem observadas pelos serviços de alimentação (ALVES; OLIVEIRA, 2018). Nesse contexto, destacam-se as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) n° 275/2002 que dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação, e a n° 216/2004 que por sua vez dispõe sobre os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004; FERREIRA; LIMA; AGUIAR, 2020).

Essas resoluções que regulamentam as boas práticas visam garantir adequadas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de alimentação e dos alimentos manipulados nesses locais. Tais documentos estabelecem os requisitos sanitários necessários para minimizar/evitar os fatores que contribuem para o aparecimento dos surtos de doenças de origem alimentar. Quando o serviço de alimentação adota as boas práticas tem-se como resultado uma maior qualidade do produto e do serviço prestado (DIAS *et al.*, 2022).

Contudo, resultados de estudos apontam que ainda é preciso melhorar as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação no ambiente escolar. Revisão integrativa de estudos realizados em Unidades de Alimentação e Nutrição escolar de diferentes regiões do Brasil concluiu que a maioria dos estabelecimentos apresentou risco sanitário regular, com condições higiênico-sanitárias parcialmente adequadas em relação às boas práticas (ROCHA *et al.*, 2021).

Nesse sentido, o problema dessa pesquisa reside em: “como ocorre o processo de fabricação e/ou produção de alimentos no restaurante institucional do IFPI-Campus Corrente?”. Tem-se como hipótese que o estabelecimento possui condições que implicam o atendimento parcial das BPF de alimentos, estando parcialmente adequado quanto recomendações da legislação sanitária vigente.

A avaliação das boas práticas de fabricação de alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição do *Campus* Corrente se faz importante no âmbito científico e social. No primeiro, contribui para o acervo de produções científicas na área da temática. Já no segundo, os resultados observados podem servir de base para o planejamento de reformas na estrutura física da UAN do *campus* bem como para nortear o estabelecimento de medidas no intuito de promover as adequações pertinentes e assim contribuir para a prevenção da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

Considerando que a alimentação saudável envolve diversos aspectos, devendo atender a requisitos nutricionais, culturais e de segurança microbiológica, é de extrema importância que os restaurantes institucionais adotem medidas e/ou práticas de higiene em todo o processo de produção das refeições, visando ofertar uma alimentação adequada do ponto de vista sanitário também. Esse estudo objetivou avaliar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos e condições higiênico-sanitárias de um restaurante institucional do IFPI.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa quantitativa, básica, descritiva, do tipo de campo realizada de janeiro a fevereiro do ano de 2023 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), localizada ao sul do estado. A UAN atende alunos matriculados/ativos na instituição, de cursos técnicos integrados e subsequentes ao ensino médio e do ensino superior. O estabelecimento produz diariamente cerca de 470 refeições, distribuídas entre o almoço e o jantar. Possui equipe composta por 07 funcionários sendo: 02 cozinheiros, 04 auxiliares de cozinha e 01 nutricionista.

A coleta dos dados ocorreu mediante a utilização da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos (ou *check-list*) baseada na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde. Tal instrumento possui 164 itens de verificação que estão distribuídos em 5 blocos, quais sejam: edificações e instalações (79 itens); equipamentos, móveis e utensílios (21 itens); manipuladores (14 itens); produção e transporte do alimento (33 itens); e documentação (17 itens).

Para o preenchimento do *check-list* utilizou-se para cada item as seguintes respostas: conforme (C) – quando o estabelecimento atendeu ao item observado; não conforme (NC) – quando o estabelecimento apresentou não conformidade para o item observado; e não se aplica (NA) – quando o item foi considerado não pertinente ao local pesquisado. O preenchimento do instrumento foi realizado pelos pesquisadores mediante observação *in locu*.

Para a contabilização da pontuação atribuiu-se 1 ponto para cada resposta “C” e zero para as respostas “NC”. Para a avaliação geral do estabelecimento as respostas “NA” foram diminuídas do total de itens, não sendo, portanto, contabilizadas na soma final. Para classificar o estabelecimento quanto ao atendimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), consideramos a soma total dos pontos, referentes às respostas “C”, utilizando a seguinte equação:

$$\% \text{ Atendimento} = \frac{\text{Itens C}}{\text{Total de itens} - \text{itens NA}} \times 100$$

A Unidade de Alimentação e Nutrição foi classificada segundo a RDC 275/2002 da ANVISA: Grupo 01 (bom) - 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 02 (regular) - 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 03 (deficiente) - 0 a 50% de atendimento dos itens. Para análise e tabulação dos resultados utilizou-se o Microsoft Office Excel.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir da aplicação da lista (ou *check-list*) de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos da RDC nº 275/2002 da ANVISA, obteve-se a quantidade de itens que atendiam, não atendiam e que não se aplicavam a realidade do estabelecimento em cada bloco, conforme disposto no Quadro 01.

Quadro 01: Distribuição dos itens do *check-list* da RDC nº 275/2002 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal do Piauí, Piauí, 2023.

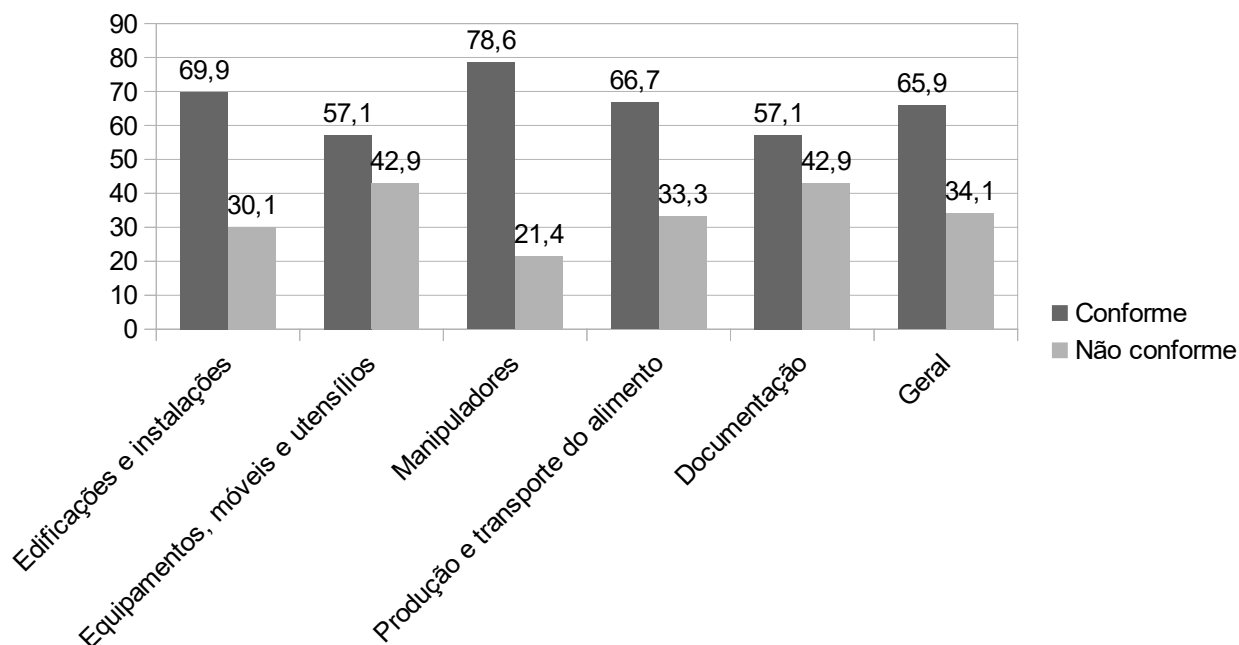
Blocos verificados	Conforme	Não conforme	Não se aplica
Edificações e instalações	51	22	06
Equipamentos, móveis e utensílios	12	09	00
Manipuladores	11	03	00
Produção e transporte do alimento	12	06	15
Documentação	08	06	03
Total	94	46	24

Fonte: Própria (2023).

A conformidade geral e por bloco da UAN à RDC 275/2002 está apresentada na Figura 01. De modo geral, a UAN estudada possui condições sanitárias e de higiene regulares (Grupo 02 - pontuação de 51 a 75%), estando a maioria dos itens avaliados (65,9%) em conformidade com as recomendações da legislação sanitária de alimentos

vigente. O maior percentual de adequação dos itens esteve relacionado aos manipuladores de alimentos, já os menores foram observados em aspectos relativos aos equipamentos, móveis e utensílios e documentação da UAN.

Figura 01: Percentual de conformidade e não conformidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal do Piauí perante a RDC nº 275/2002, Piauí, 2023.



Fonte: Própria (2023)

Resultados semelhantes têm sido observados por alguns estudos, não só referente UAN de escolas públicas da rede federal, mas também de escolas municipais e estaduais (SOARES *et al.*, 2018; RUDAKOFF *et al.*, 2018; SANTOS; FERREIRA, 2019; RODRIGUES *et al.*, 2019; LIMA *et al.*, 2020; ANDRADE; OLIVEIRA, 2021; OLIVEIRA *et al.*, 2022).

Um estudo realizado em uma UAN do Instituto Federal do Maranhão constatou que o estabelecimento funcionava de forma inadequada considerando os critérios da legislação sanitária brasileira vigente, já que houve uma adequação de apenas 35,56% dos itens avaliados (RODRIGUES *et al.*, 2019). Rudakoff *et al.* (2018) também observou condições regulares quanto as BPF em UAN de 40 escolas da rede municipal de educação de São Luís - MA, verificando 69,7% de adequação dos itens. Vale destacar que nesse estudo os atores não encontraram nenhuma preparação com qualidade microbiológica imprópria ao consumo dos alunos.

Lima *et al.* (2020) ao avaliar os aspectos higiênico-sanitários das UAN de três escolas estaduais de tempo integral no município de Sobral – CE constatou risco sanitário regular ao obter a média. E embora o risco tenha sido variável entre as UAN, apenas uma apresentou risco sanitário baixo, isto é bom atendimento às BPF. Um estudo realizado em

nove UAN escolares no Rio de Janeiro encontrou classificou a maior parte delas (66,7%) como regulares, visto que apresentaram condições higiênico-sanitárias parcialmente adequadas, indicando a necessidade de realização de medidas corretivas para as BPF (SOARES *et al.*, 2018).

Andrade e Oliveira (2021) avaliaram os aspectos higiênico-sanitários de UAN de duas escolas públicas Currais Novos-RN, sendo uma estadual e uma municipal, e encontraram risco sanitário regular, com adequações de 74% e 54%, respectivamente, estando a escola municipal menos adequada com relação as boas práticas. No estudo de Oliveira *et al.* (2022) que avaliou UAN de 395 escolas estaduais e municipais em 113 municípios goianos, 69,4% das unidades apresentaram condições higiênico-sanitárias regulares. Nesse estudo, houve correlação entre o risco sanitário da UAN e valores de Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB), onde escolas com UAN de baixo risco sanitário apresentavam um maior valor do IDEB.

Unidades de alimentação e Nutrição de escolas com condições sanitárias inadequadas põem em risco a saúde do público atendido, desempenhando papel inverso ao objetivo desses estabelecimentos. As refeições produzidas nas escolas devem contribuir para proteger e promover a saúde dos estudantes, especialmente por ser um público muitas vezes vulnerável nutricionalmente e sob a ótica socioeconômica (ANDRADE; OLIVEIRA, 2021).

Quanto aos itens do bloco das edificações e instalações, observou-se a presença de equipamentos em desuso na área de preparo, pisos e tetos desgastados e com rachaduras/trincas, portas sem fechamento automático e não ajustadas aos batentes, ausência de proteção nas janelas contra insetos e roedores, ausência de vestiários e instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos, ausência de laudos que comprovem a potabilidade da água, entre outros. Outros estudos também observaram essas condições (RUDAKOFF *et al.*, 2018; SOARES *et al.*, 2018; LIMA *et al.*, 2020; ANDRADE; OLIVEIRA, 2021).

A dificuldade de priorizar recursos financeiros para manutenções e reformas nas cozinhas das instituições de ensino, por estas serem consideradas um setor auxiliar, contribui para as inadequações da estrutura física das mesmas (VILA; SILVEIRA; ALMEIDA, 2014). Além disso, segundo Rudakoff *et al.* (2018) as inconformidades nos edifícios e instalações de UAN de escolas podem ser decorrentes da adaptação destas aos espaços físicos disponíveis no ambiente. No referido estudo, observou-se correlação positiva e moderada entre os escores obtidos de higienização ambiental e edificações, sugerindo que a estrutura física e o ambiente inadequados interferem de modo negativo na segurança dos alimentos ali manipulados.

No que diz respeito aos equipamentos, móveis e utensílios, os itens que mais contribuíram para a inadequação foram: má conservação dos equipamentos, ausência de visor externo de temperatura nos freezers e geladeiras, ausência de planilhas para registro

de temperaturas dos equipamentos, ausência de registros que comprovem manutenções preventivas e calibração de maquinários de medição, armazenamento de utensílios em locais desprotegidos e de material rugoso e absorvível.

De modo semelhante, no estudo de Soares *et al.* (2018) a ausência de equipamentos com visor de temperatura foi uma das principais inadequações encontradas no bloco dos equipamentos. A RDC nº 216/ 2004 estabelece que haja o monitoramento e registro de temperatura não só das matérias-primas e ingredientes, mas também dos equipamentos que os armazenam (BRASIL, 2004).

No bloco da produção e transporte de alimentos, as inconformidades estiveram relacionadas a ausência de planilhas de controle na recepção de matéria-prima/ingredientes, armazenamento dos gêneros alimentícios não perecíveis em local inadequado (sala sem ventilação, sem portas com vedação inferior), e ausência de controle de qualidade do produto final.

Soares *et al.* (2018) e Lima *et al.* (2020) também verificaram ausência de amostragem para análise laboratorial das preparações e de controles para registro das características da matéria-prima no recebimento. Em contraposição, em outros estudos o recebimento apresentou menor risco sanitário comparado aos outros aspectos (BRANDÃO *et al.*, 2020; ANDRADE; OLIVEIRA, 2021; OLIVEIRA *et al.*, 2022).

No intuito de contribuir para a manutenção das condições higiênico-sanitárias e nutricionais dos alimentos manipulados, é recomendado que no recebimento de matérias-primas, materiais e insumos se faça uma análise qualitativa e quantitativa dos gêneros, incluindo a verificação das condições da embalagem e do prazo de validade (CELESTINO *et al.*, 2017). Além disso, o controle de qualidade do alimento produzido, como o monitoramento da temperatura dos alimentos prontos para consumo de modo a mantê-las em valores $\geq 60^{\circ}\text{C}$ para alimentos quentes e $\leq 5^{\circ}\text{C}$ para alimentos frios e a coleta e armazenamento de amostras das preparações, minimiza o risco de ocorrência de DTA (BRASIL, 2004).

O bloco dos manipuladores de alimentos foi o que apresentou maior percentual de conformidade (78,6%). As inadequações se referiram a ausência de supervisão periódica da saúde dos manipuladores e do registro de exames realizados. A não realização de exames periódicos dos manipuladores de alimentos também foi observada por Soares *et al.*, (2018). Esses profissionais são elemento-chave nos serviços de alimentação, uma vez que a higiene pessoal inadequada como lavagem incorreta das mãos, ou mesmo por serem portadores de microrganismos patogênicos podem promover a contaminação dos alimentos no ato da manipulação destes (SANTOS; FERREIRA, 2019).

Quanto a documentação, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) ainda está processo de implantação e alguns Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) ainda não existem na unidade. Embora sejam documentos básicos e necessários em estabelecimentos de alimentação, a ausência dos mesmos ainda é comum nas UAN escolares (RUDAKOFF *et al.*, 2018; LIMA *et al.*, 2020; OLIVEIRA; ANDRADE, 2021).

Mendes et al (2019) avaliando as estruturas físicas e condições higiênico-sanitárias em UAN de escolas em Teresina-PI, embora tenha encontrado 83,5% de atendimento as BPF nas unidades avaliadas, verificou desconhecimento ou ausência de POP e MBP entre as não conformidades. A RDC n° 216/2004 estabelece que os serviços de alimentação devem dispor desses documentos, de modo acessível aos funcionários envolvidos e disponível à autoridade sanitária, quando requerido (BRASIL, 2004). Os POP contribuem para garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas e necessárias ao processamento de alimentos (BRASIL, 2002).

CONCLUSÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição avaliada nesse estudo apresentou um atendimento regular das Boas Práticas de Fabricação de alimentos perante RDC 275/2002, sugerindo que o estabelecimento possui condições higiênico-sanitárias parcialmente adequadas e/ou um risco sanitário regular. As não conformidades estiveram presentes nos diferentes blocos avaliados, sendo mais frequentes falhas nos itens relacionados aos equipamentos, móveis e utensílios assim como relacionados a documentação e registros. Essas falhas, associadas ou não a outros fatores, podem influenciar negativamente a segurança dos alimentos produzidos, aumentando o risco de contaminação dos alimentos e de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

Embora esse estudo tenha a limitação de ter sido realizado em apenas uma Unidade de Alimentação e Nutrição do IFPI, foi perceptível a necessidade iminente de reformas na estrutura física, o que requer uma priorização do setor no que tange aos investimentos financeiros visando a melhoria das instalações do estabelecimento.

Sugere-se a realização de estudos futuros que abarquem as Unidades de Alimentação e Nutrição de todos os campus do IFPI afim de que se tenha uma visão e/ou um diagnóstico geral das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes institucionais do Instituto Federal no estado do Piauí. Além disso, podem ser realizados estudos que avaliem as BPF de alimentos nos institutos federais nos diferentes estados do Brasil.

DECLARAÇÃO DE INTERESSES

Nós, autores deste artigo, declaramos que não possuímos conflitos de interesses de ordem financeira, comercial, político, acadêmico e pessoal.

REFERÊNCIAS

ALVES, M.K.; OLIVEIRA, N.S.B. Barreiras físicas no controle de pragas e vetores em unidades de alimentação e nutrição de Caxias do Sul, RS. **Higiene Alimentar**, vol. 32, n. 285/286, p. 33-37, set/out 2018.

AMARAL, A.F.O. Prestação de serviços em restaurante estudantil sob a ótica discente: estudo realizado no Instituto Federal da Paraíba - campus Campina Grande. Dissertação (Mestrado em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior) – Centro de Educação, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2019.

ANDRADE, M.E.C.; OLIVEIRA, C.L.A. Avaliação das boas práticas na produção de alimentos em escolas públicas do município de Currais Novos, RN. **Higiene Alimentar**, vol. 35, n. 295, e1045, p. 01-13, 2021.

BASTOS, L.I.A.C., et al. Avaliação do conhecimento em boas práticas de fabricação de manipuladores de unidades de alimentação e nutrição off shore. **Higiene Alimentar**, vol. 32, n. 282/283, p. 24-29, jul/ago 2018.

BRANDÃO, T.B.C., et al. Adequação numérica de nutricionistas e condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de Maceió, Alagoas. **Segurança alimentar e nutricional**, vol. 27, e020026, p. 1-8, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 15 set., 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 08 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de

Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas

Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial União**: Brasília, DF, 21 out., 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 08 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial União**: Brasília, DF, 08 mai., 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-no-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 08 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial União**: Brasília,

DF, 29 dez., 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 08 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil-PNAES. **Diário Oficial União**: Brasília, DF, 19 jul., 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 08 jan. 2023.

CELESTINO, A. F., et al. Riscos infecciosos no ambiente escolar: relato de experiência com escolares através de metodologia ativa. *Saúde & Transformação Social*, vol. 8, n.2, p.128-134, 2017.

DIAS, C.H.A., et al. Condições higiênico-sanitárias de uma doceria localizada no norte da Bahia: um relato de caso. **Research, Society and Development**, vol. 11, n. 16, e176111638016, p.1-9, 2022.

FERREIRA, C.A.; LIMA, V.S.; AGUIAR, L.P. Condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão integrativa. **Research, Society and Development**, vol. 9, n. 10, e499108156, 2020.

LIMA, A.E.F., et al. Aspectos higiênico-sanitários de unidade de alimentação e nutrição de escolas públicas da rede estadual. In: ANDRADE, F.J.E.T.; MORAES, G.M.D.; QUEIROZ, H.G.S. (Orgs.). **Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: coletânea de pesquisas acadêmicas**. Sobral, Ceará: SertãoCult, p.7-21, 2020.

MENDES, T. I. L., et al. Condições higiênicas e sanitárias de unidades de alimentação e nutrição de escolas em tempo integral. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, vol.31(Supl.), e1150, ago. 2019.

OLIVEIRA, G.A.L., et al. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição de escolas participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar: qual a realidade em Goiás? **Vigilância sanitária em debate**, vol.10, n.2, p.33-41, 2022.

ROCHA, G.C., et al. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição de escolas. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 10, e521101018998, 2021.

RODRIGUES, C.V., et al. Avaliação da adequação ao sistema de boas práticas de fabricação de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição no município de São Raimundo das Mangabeiras – MA. **Higiene Alimentar**, vol. 33, n. 288/289, p. 153-156, abr/mai 2019.

RUDAKOFF, L.C.S., et al. Qualidade e Segurança Alimentar em unidades de alimentação e nutrição escolares da rede municipal de educação de São Luís, Maranhão. **Vigilância sanitária em debate**, vol. 6, n. 3, p. 46-53, 2018.

SAMPAIO, A.N.C.E., et al. Food handling in the domestic environment: an online questionnaire study with respondents from 24 of 26 Brazilian states. **Brazilian Journal of Veterinary**

Research and Animal Science, vol. 59, e192427, p. 1-9, 2022.

SANTOS, J.M.; FERREIRA, L.C. Condições higiênico-sanitárias em uma escola pública do município de Januária-MG antes e após o treinamento dos manipuladores de alimentos. **Caderno de Ciências Agrárias**, vol. 11, p. 01–07, 2019.

SOARES, D.S.B., et al. Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, vol. 23, n.12, p. 4077-4083, 2018.

VILA, C. V. D; SILVEIRA, J. T.; ALMEIDA, L. C. Condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas de Itaquí, Rio Grande do Sul, Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate**, vol. 2, n. 2, p. 67-74, 2014.

VILELA, K.F., et al. O Programa Nacional de Alimentação Escolar no Instituto Federal Baiano: uma abordagem relacional do processo de implementação. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, vol. 60(spe): e245586, p. 1-21, 2022.

VITERBO, L.M.F., et al. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, vol. 25, n.3, p.805-816, 2020.

ZURLINI, A.C., et al. Avaliação do controle higiênico-sanitário da produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Higiene Alimentar**, vol. 32, n. 284/285, p. 51-55, set/out 2018.

Índice Remissivo

A

Absenteísmo 15, 221, 222, 223, 224
Absenteísmo Nos Serviços Ambulatoriais 221, 223
Alimentação 38, 39, 41, 48, 88, 90, 91, 96, 97, 127, 167, 176, 186, 188, 189, 190, 193, 194, 195, 196, 197, 198
Alimentação E Nutrição 187
Alimentação Escolar 186, 188, 196
Antimicrobianos 199, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211
Aquecimento E Desaquecimento Vocal 235, 239
Área Hospitalar 14, 16, 24, 25
Assistência À Saúde Da Mulher 28, 31, 53
Assistência Pré-Natal 50, 55, 60, 61, 63, 65, 66, 69
Atenção À Saúde Da Gestante 51
Atenção Básica (Ab) 88, 90, 96, 119
Atendimento Odontológico 51, 53, 57
Atendimento Prestado À Mulher 28, 33
Autoridades De Saúde 14, 16
Avaliação Microbiológica 37, 39, 43
Avaliação Perceptivo-Auditiva 235, 241, 245

B

Bactérias Patogênicas 174, 176
Boa Alimentação 37
Boas Práticas De Fabricação (Bpf) 186, 190, 191

C

Câncer De Pênis 110, 114
Cartão De Acompanhamento Da Hipertensão 88, 90
Circunferência Abdominal 127, 230, 231
Clínicas Médica 101, 103
Clínicos Gerais 200
Condições Higiênico-Sanitárias 186, 189, 190, 193, 194, 195, 196
Conhecimento Técnico 37, 45, 240
Conscientização Do Homem Sobre O Hpv 110, 112
Conservação De Alimentos 37
Consultas De Pré-Natal 51, 53
Consultas Previamente Agendadas 221, 223
Consumidores De Leite 174
Contaminações 38, 43, 174, 176
Controle 49, 88, 91, 94, 95, 96, 171
Controle Da Has 91, 93, 94, 97, 212
Controle Da Hipertensão 88, 90, 217

Convênios 101, 103
Covid-19 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 168, 258
Cuidado À Saúde Das Mulheres 28, 31, 32
Cuidado Infantil 71, 72, 73, 78, 79, 80, 81, 82, 87
Cuidados Com O Coto Umbilical 71, 76, 79
Cuidados De Qualidade 14, 25

D

Depressão 16, 21, 22, 128
Diabetes 88, 89, 94, 95, 96, 227, 233, 234
Diabetes Mellitus 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233
Diagnóstico 20, 28, 33, 55, 58, 60, 62, 63, 65, 67, 68, 70, 88, 89, 90, 91, 94, 115, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 187, 195, 227, 228, 229, 230, 231
Dislipidemia 127
Doença 15, 17, 20, 42, 86, 88, 89, 91, 92, 94, 95, 99, 105, 109, 112, 114, 117, 119, 214, 215, 217, 218, 226, 228, 244
Doenças Cardiovasculares 89, 99, 127, 129, 135, 232
Doenças Transmissíveis 111, 120

E

Educação Em Saúde 37, 101, 109, 219
Enfermagem Transcultural 71, 72, 74
Enfermeiros 14, 16, 20, 21, 23, 25, 26, 73, 79, 102, 200, 203
Enfermidade 37, 90, 94, 98
Equipe De Enfermagem 101, 103, 107, 108
Escherichia Coli 37, 38, 39, 40, 44, 45, 48
Estratégia De Saúde Da Família (Esf) 90, 116, 226, 228
Estrutura Organizacional 50, 52, 107
Eventos Cardiovasculares 90, 212, 217
Exames 51, 53, 55, 57, 101, 105, 106, 107, 112, 116, 117, 194, 214, 223

F

Fatores De Risco Cardiovascular 127, 129, 130
Fertilidade 226
Financiamento Da Assistência À Saúde 51
Fitoterápico 249

G

Gestão Da Educação Na Saúde 167
Ginecologistas 200
Glicemia 127

H

Hiperglicemia 226, 228
Hipertensão Arterial Sistêmica (Has) 88, 89, 214
Hiv 51, 53, 55, 56, 60, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 113

Hospital Referência 101, 103

I

Idosos 18, 37, 38, 39, 42, 43, 45, 47, 92, 216, 217, 245

Importância Da Saúde Mental 14, 25

Importância Do Acompanhamento 221, 223

Indicadores De Saúde 52, 88, 94, 95, 96, 98

Indivíduos Hipertensos 90, 99, 212, 217

Indústria Farmacêutica 212, 255

Infecção 14, 16, 18, 21, 38, 56, 78, 110, 112, 113, 114, 115, 117, 118, 119, 177

Ingesta Excessiva De Álcool 128

Instituição Hospitalar 101, 103, 208

Instituições De Longa Permanência De Idosos (Ilpis) 37, 39

Instrumentos De Mensuração 235

Intervenções Psicológicas 14, 16, 17

L

Legislação Sanitária De Alimentos 187, 191

Leite 42, 77, 78, 91, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 255

Leite Cru 174, 176, 177, 178, 183, 184

M

Manipuladores De Alimentos 37, 45, 46, 47, 187, 192, 193, 194, 198

Medicina Tradicional 71, 72, 74

Médicos 14, 16, 18, 20, 21, 33, 201, 251

Menopausa 226, 228, 229, 230, 231, 232, 233

Microrganismos Patogênicos 174, 176, 177, 194

Monitorização 88, 90, 94

Multirresistência 200

N

Níveis De Estresse 14, 16, 24

Nutrição 45, 48, 186, 195, 196, 197, 198

O

Obesidade 91, 127, 214, 215, 217, 228, 260

Oftalmologistas 200

Organização Mundial Da Saúde (Oms) 189, 199, 201

Orientação Familiar E Comunitária 28, 29

P

Pacientes 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 56, 88, 90, 93, 95, 101, 103, 104, 105, 107, 108, 109, 114, 115, 201, 202, 205, 209, 212, 213, 215, 217, 221, 223, 224, 231

Pandemia 14, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 48, 93, 168

Papillomaviridae 111, 115

Papilomavírus Humano 110, 112, 115, 123
Parto 29, 78, 156, 157
Parto Humanizado 156
Patogenias 110
Plantas Como Método Terapêutico 249
Plantas Medicinais 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 258, 259, 260
Políticas De Gestão 50, 52
Políticas De Saúde 51, 52, 59, 82
Pós-Parto 156
Pré-Natal 50, 60, 61, 63, 65, 66, 69
Prescrições De Antimicrobianos 199
Pressão Arterial 53, 89, 90, 98, 127, 214, 215, 216, 217, 219, 228
Problemas Emocionais 14, 16
Produção De Medicamentos 212
Professores De Canto 235, 243, 245
Profissionais Da Atenção Básica 14, 16
Profissionais Da Saúde 14, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 33, 56, 59, 129, 156
Profissional Fonoaudiólogo 235
Promoção Da Saúde 17, 25, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 52, 85, 86, 102, 115, 129, 219
Protocolos 20, 56, 58, 235, 240, 241

Q

Qualidade Nutricional 37, 38, 48

R

Recursos Financeiros 51, 52, 59, 193
Risco Biológico 14, 16
Risco Cardiovascular 93, 127, 129, 130, 135, 136

S

Satisfação Da Assistência 101, 103
Saúde Cardiovascular 128
Saúde Da Gestante 51, 54, 55, 57, 58
Saúde Da Mulher 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35
Saúde Mental 14, 16, 17, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26
Saúde Pública 34, 48, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 70, 115, 122, 124, 208, 209, 210
Sedentarismo 92, 127, 214, 215, 217, 228
Segurança Alimentar 48, 49, 187, 196
Segurança Alimentar 37, 197
Serviços De Saúde 18, 19, 24, 25, 33, 50, 52, 55, 94, 116, 117, 122, 125, 168, 203, 205, 223
Setores De Internação 101, 103
Sífilis 51, 53, 55, 56, 60, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 255
Sistema Único De Saúde 30, 52, 103, 108, 113, 120, 167, 204, 223
Situações Traumáticas 14, 24
Sobrecarga Emocional 14, 24

Sobrepeso 127, 228
Sofrimento Mental Dos Trabalhadores 14, 16
Staphylococcus Aureus 37, 38, 39, 40, 45, 48, 176, 210
Suporte Profissional E Estrutural 51, 59

T

Tabagismo 90, 92, 97, 113, 115, 127, 217
Técnicos De Enfermagem 14, 16
Transtorno Metabólico Heterogêneo 226
Tratamento 19, 21, 22, 24, 39, 47, 55, 60, 62, 63, 65, 67, 68, 70, 78, 82, 83, 88, 89, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 99, 107, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 174, 176, 177, 200, 202, 203, 204, 205, 212, 215, 216, 217, 219, 223, 251, 252, 256
Tratamento Anti-Hipertensivo 88, 93, 96, 217
Tratamento Não Farmacológico 212
Tratamentos Terapêuticos 235

U

Unidades De Saúde 51, 57
Uso Indiscriminado De Medicamentos 199, 201

V

Vacinas 110, 111, 112, 113, 118, 123, 124
Ver-Sus Potiguar 167, 168
Vida Reprodutiva Da Mulher 226
Vigilância Sanitária 36, 37, 39, 43, 45, 46, 187, 189, 196, 198, 207, 256, 258
Violência Obstétrica 156
Vírus 17, 18, 20, 24, 110, 111, 112, 113, 115, 116, 117, 118, 119, 124
Voz Cantada 235, 236, 237, 238, 239, 241, 243, 244, 245
Voz Falada 235, 236, 240, 241, 243, 244



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 