

**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](http://editoraomnisscientia.com.br)

[contato@editoraomnisscientia.com.br](mailto: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**

<b>CAPÍTULO 7.....</b>	<b>100</b>
<b>SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS QUANTO À ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM HOSPITALAR: ANÁLISE DA DIMENSÃO EDUCACIONAL EM SAÚDE</b>	
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	
<b>DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/100-109</b>	
<b>CAPÍTULO 8.....</b>	<b>110</b>
<b>CONHECIMENTO DOS HOMENS SOBRE A VACINA DO HPV</b>	
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	
<b>DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/110-126</b>	
<b>CAPÍTULO 9.....</b>	<b>127</b>
<b>RISCO CARDIOVASCULAR EM PESSOAS IDOSAS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA</b>	
Brenda Silva Cunha	
Nuno Damácio de Carvalho Félix	
Maria Naiane Rolim Nascimento	
Claudia Feio da Maia Lima	
Bruna Rafaela Carneiro	
<b>DOI: 10.47094/978-65-5854-322-0/127-148</b>	

**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**

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

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

**Thaís Camila Pereira Veloso<sup>1</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/4829822866456808>

**Amanda Mara Teles<sup>2</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/3933255152524601>

**Edmilson Silva Diniz Filho<sup>3</sup>;**

Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado do Maranhão (SUVISA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/3516228839883787>

**Ana Carolina da Silva Muniz<sup>4</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/5261924284116018>

**Rafaely de Almeida Brito<sup>5</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/0015617631050087>

**Rebeca Cotrim Aragão da Conceição<sup>6</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/2050051269151964>

**Valonia Cristina Garcia Rodrigues<sup>7</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/9089356008591959>

**Nancyleni Pinto Chaves Bezerra<sup>8</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/7603276259449956>

**Danilo Cutrim Bezerra<sup>9</sup>;**

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/5619846020646340>

**Viviane Corrêa Silva Coimbra**<sup>10</sup>.

Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), São Luís, Maranhão.

<http://lattes.cnpq.br/5735297692590207>

**RESUMO:** Muitos motivos podem levar os idosos a não conseguirem viver sozinhos, como ausência de parentes, conflitos intergeracionais ou a ocorrência de alguma enfermidade, porém, nesses casos o governo brasileiro garante a cada um, a oportunidade de serem cuidados em Instituições de Longa Permanência de Idosos (ILPIs), que deve guardá-los, protegê-los e garantir uma boa alimentação, livre de contaminação e com quantidade e qualidade nutricional adequadas. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento técnico e a rotina dos manipuladores de alimentos de três ILPIs localizadas em São Luís- MA, visando a realização de uma capacitação que atenda às suas necessidades. O estudo foi realizado através da aplicação de questionários com perguntas abertas e fechadas às cozinheiras e diretores das instituições e avaliação microbiológica das mãos dos cozinheiros, através de pesquisa de *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. As capacitações foram realizadas através de palestras e conversa pessoal com os participantes, contando também com a entrega de folders para fixação do conteúdo. Foram avaliadas todas as cozinheiras (n=6) que apresentaram o seguinte perfil: sexo feminino (100%), faixa etária de 41 a 50 anos (50%), com nível de conhecimento técnico insuficiente, porém praticavam a lavagem das mãos de forma adequada, comprovado pela avaliação microbiológica que resultou satisfatória. Todos os avaliados participaram de forma interativa das capacitações abordando temas sobre a manipulação e conservação de alimentos. Concluiu-se que há necessidade de capacitação continuada dos manipuladores de alimentos para a execução das suas atividades de forma satisfatória.

**PALAVRAS-CHAVE:** Educação em saúde. Segurança Alimentar. Vigilância Sanitária.

### **HEALTH EDUCATION: TRAINING OF COOKS AT LONG-STAY INSTITUTIONS FOR THE ELDERLY IN SÃO LUÍS, MARANHÃO**

**ABSTRACT:** Many reasons can lead the elderly to not being able to live alone, as absence of relatives, intergenerational conflicts or the occurrence of any illness, however, in these cases, the Brazilian government guarantees each one the opportunity to be cared for in Long-Term Institutions for the Elderly. who must take care of their custody, protect them and ensure good food, free from contamination and with adequate nutritional quality and quantity. This study aimed to evaluate the technical knowledge and routine of food handlers in three nursing homes for the elderly located in São Luís-MA, aiming at carrying out a training that

meets their needs. The study was carried out through the application of questionnaires with open and closed questions to the cooks and directors of the institutions and microbiological evaluation of cooks' hands, through research of *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. The training was carried out through lectures and personal conversation with the participants, also with the delivery of folders for fixing the content. All cooks (n=6) who had the following profile were evaluated: female (100%), age group 41 to 50 years (50%), with insufficient technical knowledge, but practiced hand washing adequate, confirmed by the microbiological evaluation that resulted satisfactory. All those assessed participated interactively in the training courses addressing topics on handling and preserving food. It was concluded that there is a need for continued training of food handlers to carry out their activities satisfactorily.

**KEY-WORDS:** Health education. Food Security. Health Surveillance.

## INTRODUÇÃO

Inúmeras situações no mundo inteiro, levam pessoas da terceira idade a não conseguirem viver sozinhas, como problemas de saúde, conflitos intergeracionais e ausência de parentes (ALVES et al 2016). Em situações como estas, o governo brasileiro garante os cuidados de longa duração em casas chamadas Institutos de Longa Permanência de Idosos (ILPIs), conhecidos socialmente como asilos, casas de repouso, clínicas geriátricas ou lares, os quais promovem atenção integral à pessoa idosa.

Em São Luís-MA, de acordo com os dados da 1ª promotoria de apoio ao idoso, são conhecidas como entidades de acolhimento a pessoas da terceira idade: O Asilo de Mendicidade, Solar do Outono, Casa Happy Espaço de Convivência, Casa São Vicente de Paula, Casa de Acolhida Temporária do Município e o Espaço Gente Temporária. No dia 8 de setembro de 2020, foi inaugurada pelo prefeito Edivaldo Holanda Júnior, uma sétima instituição, sendo a primeira mantida pela prefeitura, o Lar Calábria, localizado no bairro Olho d'água (O 4º PODER, 2020). Essas instituições, de acordo com Carvalho (2012), devem desempenhar o papel de guarda, proteção e alimentação dos idosos.

A Organização Mundial de Saúde preconiza que a alimentação, além de apresentar quantidade e qualidade nutricional adequada, deve estar livre de contaminações microbiológicas, que podem promover enfermidades e transtornos alimentares, as quais são de notificação compulsória no Brasil e devem ser notificadas ao Sistema de Informação de Agravos e Notificação (SINAN), para investigação epidemiológica e de surtos (SILVEIRA, 2011).

As Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs) são provocadas por contaminação microbiana e parasitária de água e alimentos. Embora todas as pessoas sejam suscetíveis, sabe-se que os idosos fazem parte do grupo de risco para qualquer infecção, especialmente microbiológica, pois apresentam baixa resposta imunológica (BRASIL, 2010; FERREIRA et.

al. 2020). Os patógenos mais comuns nas DVAs são: *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Clostridium botulinum*. Os principais sintomas são: inapetência, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhadas ou não de febre. E o tratamento depende da sintomatologia apresentada por cada paciente, mas como geralmente são doenças autolimitadas, o mesmo é baseado em medidas de suporte para evitar a desidratação e óbito (BRASIL, 2010; BRASIL, 2021; MELO et. al 2018).

A prevenção, dentre outras formas, se dá pela adequada higienização de mãos e utensílios (ESPÍRITO SANTO, 2021; GENNARI, 2020; SEBRAE, 2020). Os idosos são os mais suscetíveis à forma grave e os residentes em casas de repouso são considerados de alto risco, pois além de já terem a imunidade baixa, grande parte apresenta doenças crônicas. Logo, é importante um olhar apurado dos dirigentes e toda equipe de profissionais das ILPIs no que se refere a prevenção de DVAs e doenças infectocontagiosas durante o processo de alimentação, reforçando assim as Boas Práticas de higienização dos alimentos e utensílios. (ANVISA, 2004; SEBRAE, 2020).

Ciente da escassez de trabalhos voltados a essa temática na capital maranhense, cabe a realização de uma busca pelo conhecimento da atual situação de casas de acolhimento a idosos em São Luís-MA, bem como uma forma de contribuição para a melhora da qualidade de vida dos seus residentes.

## **METODOLOGIA**

### **TIPOLOGIA DO ESTUDO (LOCAL, PÚBLICO ALVO, AMOSTRAGEM)**

Foi realizado um estudo observacional descritivo utilizando uma abordagem analítica em três Instituições de Longa Permanência de Idosos (ILPIs) de São Luís-MA, por meio da aplicação de um questionário com perguntas abertas e fechadas sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e avaliação microbiológica das mãos das cozinheiras, através de pesquisa de *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. As ILPIs que participaram do trabalho foram identificadas como Instituição A, B e C.

O acesso às ILPIs foi feito durante as atividades de fiscalizações da Vigilância Sanitária do Estado, que faziam parte do desenvolvimento do plano de Residência Profissional em Ciências Agrárias na Superintendência de Vigilância Sanitária do Maranhão (SUVISA) com acompanhamento dos técnicos da Divisão de Saúde.

O público-alvo foram os diretores e as cozinheiras das casas de repouso. Todos os participantes foram previamente informados sobre a pesquisa e concederam autorização para participar da mesma. A pesquisa foi desenvolvida de acordo com os preceitos éticos e atende a resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS) nº 466/2012. Os dados utilizados foram cedidos pela SUVISA e utilizados sem identificação das instituições e dos participantes voluntários.

## ETAPAS DO ESTUDO

### I. Entrevista com os diretores e cozinheiras

Primeiro realizou-se contato com a direção dos asilos para apresentação dos objetivos do estudo e obtenção da autorização para realização deste. Em seguida realizou-se a aplicação dos questionários ao público-alvo, os quais foram compostos por questões fechadas e abertas, objetivando avaliar o conhecimento destes sobre a conservação e manipulação dos alimentos.

### II. Análises laboratoriais

Foram coletadas amostras das mãos de todas as cozinheiras presentes no momento da visita às ILPIs em dois momentos diferentes: uma coleta antes e outra após a higienização das mãos. Para tanto utilizou-se *swabs* umedecidos com solução salina a 0,85%, realizando movimentos giratórios na palma da mão, punho entre os dedos e na ponta das unhas repetindo-se esses movimentos por três vezes.

Ao término da coleta os *swabs* foram transportados em caixa isotérmica com gelo e levadas ao laboratório de microbiologia da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA). Ao chegar no laboratório as amostras foram incubadas em estufa a 35°C por 30 minutos e após a incubação as amostras foram submetidas à pesquisa de *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* segundo a metodologia descrita por Silva et al. (2017).

A pesquisa de *Staphylococcus* coagulase positiva foi realizada inoculando-se 0,1 mL da solução salina onde estavam os *swabs* na superfície das placas de Ágar Baird-Parker (BP), homogeneizando inóculo com a alça de *Drigalski* até o meio de cultura absorve o inóculo e logo após as placas foram incubadas, invertidas, a 35-37°C por um período de 24 a 48 horas. Após o período de incubação as colônias típicas foram selecionadas para contagem e foram isoladas de cada placa 5 colônias para realização da confirmação bioquímica, no qual transferiram-se as colônias típicas para o caldo infusão cérebro e coração (BHI), e realizou-se o teste de coagulase e catalase.

Para a contagem de Enterobacteriaceas e identificação de *Escherichia coli* inoculou-se 0,1 mL da solução salina onde estavam os *swabs* na superfície das placas de Ágar Macconkey, realizou-se a homogeneização com a alça de *Drigalski* e as placas foram incubadas, invertidas, a 35-37°C por um período de 24 a 48 horas. Após o período de incubação as colônias típicas foram selecionadas para contagem e foram isoladas de cada placa 5 colônias para realização da confirmação bioquímica através dos testes de Indol; Voges Proskauer; citrato de Simmons; produção de H<sub>2</sub>S; hidrólise da uréia; descarboxilação de lisina e ornitina; malonato; hidrólise da esculina; utilização dos açúcares: rafinose e ramnose.

### III. Capacitações

Após os resultados laboratoriais foram realizadas palestras expositivas para os funcionários das ILPIs, utilizando recursos audiovisuais e abordando os seguintes temas: alimentação segura, contaminação dos alimentos, contaminação cruzada, DVAs e doenças infectocontagiosas, relação tempo x temperatura de cozimento, higiene pessoal e ambiental, assepsia de mãos e utensílios e higienização dos alimentos. Na oportunidade foram distribuídos material educativo no formato de folders, elaborados com os mesmos temas, para auxiliar na fixação do conteúdo trabalhado.

### IV. Análise de dados

Os dados obtidos durante a pesquisa foram armazenados em bancos de dados do Excel, ordenados e apresentados em forma de tabelas para permitir uma boa visualização do conjunto de variáveis para análise e interpretação.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram entrevistados 3 diretores, um em cada uma das ILPIs selecionadas, o que permitiu identificar que todas elas possuem responsável técnico, apresentaram o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários atualizados e oferecem curso de capacitação aos cozinheiros, estando, portanto, adequadas à legislação vigente, RDC 216/04 da ANVISA.

Todos os diretores afirmaram que costumam observar as características organolépticas dos alimentos adquiridos, prazo de validade, integridade das embalagens, bem como o carimbo da inspeção sanitária dos produtos de origem animal. Ao agir dessa maneira, as chances de adquirirem produtos fora das normas de segurança alimentar ou mesmo clandestinos diminuí, e como consequência, evita-se também o risco de transmissão de DVAs ou zoonoses.

Resultado semelhante foi registrado por Pereira e colaboradores (2017) ao avaliar uma ILPI em Sete Lagoas-MG, onde todos esses critérios citados também eram seguidos.

Em todas as ILPIs, a diretoria informou que atenta para a higiene do local de venda dos alimentos e as condições sanitárias do entregador e do caminhão de transporte na hora do recebimento. Também afirmou que oferece uniformes aos seus funcionários, sendo inclusive, cobrada a higiene e integridade dele. Essas atitudes colaboram na prevenção da contaminação dos alimentos, a qual pode ocorrer desde o momento da produção da matéria-prima até às etapas de transporte, recepção e armazenamento (STEFANELLO et al., 2009).

Foram entrevistadas seis cozinheiras, sendo: duas na Instituição A, três na Instituição B e uma na Instituição C. Todas as entrevistadas pertenciam ao sexo feminino (n= 6; 100%),

sendo este um resultado superior ao observado por Boaventura et. al. (2017) em um centro universitário de São Paulo, na qual 75% dos cozinheiros entrevistados eram mulheres.

A faixa etária mais comum foi entre 41 a 50 anos (50%), seguido pela faixa etária entre 21 a 40 anos (33,3%) e o nível de escolaridade encontrado foi relativamente alto, com 66,6% possuindo ensino médio completo. Pessoas com um grau mais elevado de escolaridade apresentam uma facilidade maior em assimilar novas informações, sendo assim, a partir do momento em que se dedica a compreender a escolaridade e a faixa etária, também é possível determinar os métodos mais adequados a serem utilizados na capacitação, de forma que facilite a compreensão do público-alvo.

A seguir estão as DVAs mais conhecidas pelas entrevistadas, vale mencionar que cada participante poderia responder mais de uma alternativa.

**Tabela 1.** Conhecimento das Cozinheiras de ILPIs de São Luís quanto às doenças veiculadas por alimentos-DVAs (n= 6)

DVAs que conhecem	N (%)
Toxoplasmose	4 (66,6%)
Salmonelose	4 (66,6%)
Verminose	5 (83,3%)
Botulismo	3 (50,0%)
Hepatite A	2 (33,3%)
Tuberculose	0 (0,0%)

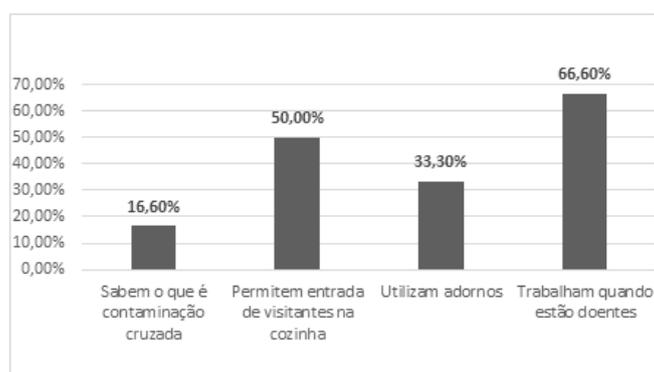
**Fonte:** Elaborada pelos autores (2023).

Todas as participantes sabiam que os alimentos podem causar algum tipo de doença. Dentre as DVAs mais conhecidas estão as verminoses (83, 3%). Esse resultado corrobora com a pesquisa de Silva (2019), que ao avaliar consumidores de um mercado de São Luís-MA, percebeu que a DVA mais conhecida também eram as verminoses, com um percentual de 28% dos participantes.

Nenhuma cozinheira sabia que a tuberculose também pode ser veiculada por alimentos, o que é um grande perigo, pois esta doença tem, frequentemente, os idosos e pessoas imunocomprometidas como grupo de risco e pode ser contraída através da ingestão de produtos lácteos, leite não pasteurizado ou queijo fresco contaminado por populações bacterianas de *Mycobacterium bovis* e *Mycobacterium tuberculosis* (BICA, 2015).

Na figura 1 estão descritas as respostas das cozinheiras quanto as boas práticas e a sua rotina na cozinha.

**Figura 1-** Rotina das cozinheiras de 3 ILPIs de São Luís- MA (n=6).



**Fonte:** Elaborada pelos autores (2023).

Somente 16,6% sabiam o que é uma contaminação cruzada. O desconhecimento da maioria é muito preocupante, pois leva ao risco de contaminação dos alimentos a níveis inaceitáveis para o consumo humano. Todas as demais respostas citadas comprovam a facilidade de ocorrer tais contaminações nos alimentos oferecidos aos idosos, indo de encontro com a RDC 216/04 da ANVISA e concordando com o que foi relatado por Lima e colaboradores (2014) e Nunes colaboradores (2017), os quais mencionam a necessidade de treinamento constante dos manipuladores para que exerçam a sua atividade com qualidade.

Quando perguntadas sobre lesões na pele, 50% das cozinheiras (n=3) responderam que faziam um curativo e voltavam ao trabalho, o que também é uma porta de entrada para a contaminação cruzada dos alimentos e está em desacordo com a orientação proposta pelo Manual de Boas Práticas desenvolvido pela Secretaria de Estado de Educação do Maranhão e a RDC 216/04 da ANVISA.

Sobre a lavagem das mãos, todas as manipuladoras de alimentos souberam explicar adequadamente a técnica de higienização o que foi confirmado na avaliação microbiológica. Em relação aos banheiros, 100% das participantes responderam que na ILPI não há um que seja específico para elas, o que as obriga a utilizar banheiros comuns a outros funcionários e demonstra o não cumprimento das recomendações da Vigilância Sanitária.

Quanto ao descongelamento dos alimentos somente 50% realizavam de forma adequada, utilizando o descongelamento refrigerado. Esse resultado é superior ao de Miranda et al. (2014), que ao avaliar os métodos usados por cantineiras de uma escola municipal, encontrou 28% realizando o descongelamento a temperatura ambiente. Os alimentos devem ser descongelados de acordo com a orientação do fabricante ou sob refrigeração até 5°C, e jamais devem ser expostos a temperatura ambiente, pois facilita a multiplicação microbiana (WIELTÖLDE, 2017).

Sobre a higienização das verduras, 83,3% das cozinheiras utilizam água e hipoclorito de sódio (água sanitária), sendo uma ação positiva. Em outro estudo, pesquisadores

avaliando a eficácia da ação dos agentes higienizantes em hortaliças, observaram que 100% das amostras tratadas com solução de hipoclorito de sódio a 1% apresentaram níveis aceitáveis de contaminação por coliformes termotolerantes para consumo humano, enquanto o uso apenas de água e sabão não obteve resposta satisfatória (NASCIMENTO et al., 2014).

Quanto a higienização dos utensílios e equipamentos, registrou-se que 33,3% das entrevistadas não sabiam higienizá-los de forma adequada, pois utilizavam somente água e sabão, sem o uso de um desinfetante após a lavagem, possibilitando assim a contaminação cruzada dos alimentos.

Ao avaliar a eficácia dos métodos de higienização de utensílios, Abreu (2010) percebeu que a limpeza com água e sabão não é suficiente para reduzir a níveis satisfatórios a carga microbiana de suas superfícies, sendo necessário também a sua desinfecção.

No dia da coleta de amostra das mãos das cozinheiras foram amostradas sete (n=7) profissionais, pois na instituição B havia retornado uma cozinheira que estava de férias. Os resultados demonstraram ausência na contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva em todas as amostras, porém verificou-se que a instituição A os manipuladores 1 e 2 apresentaram presença de Enterobacteriaceas, conforme sumarizado na Tabela 2.

**Tabela 2.** Contagem de *Enterobacteriaceas* e *Staphylococcus* coagulase positiva das mãos dos manipuladores de três Instituições de Longa Permanência de Idosos em São Luís - MA.

Instituições	Manipuladores	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva		<i>Enterobacteriaceas</i>	
		(UFC*/mão)		(UFC*/mão)	
		Antes de lavar as mãos	Após lavar as mãos	Antes de lavar as mãos	Após lavar as mãos
A	1	ausente	ausente	2,0x10 <sup>3</sup>	5,9x10 <sup>2</sup>
	2	ausente	ausente	9,0x10 <sup>1</sup>	2,0x10 <sup>1</sup>
B	1	ausente	ausente	ausente	ausente
	2	ausente	ausente	ausente	ausente
	3	ausente	ausente	ausente	ausente
C	4	ausente	ausente	ausente	ausente
	1	ausente	ausente	ausente	ausente

\*UFC: Unidade formadora de colônia.

Fonte: Elaborada pelos autores (2023).

Como até o momento não existe um padrão microbiológico para *swab* de mãos, o presente estudo utilizou o padrão utilizado pela American Public Health Association, onde se estabelece o limite de contagem máxima de 10<sup>2</sup> UFC/mão (APHA, 2015). Ficou evidente que o manipulador 1 estava fora dos padrões conforme a APHA (2015). Após a contagem de Enterobacteriaceas os testes bioquímicos realizados e constatou-se que as cepas foram negativas para *Escherichia coli*.

Ao avaliar manipuladores em Goiânia, Silva (2009) encontrou presença de *Staphylococcus spp.* e *Escherichia coli* nas mãos dos cozinheiros. Em Juazeiro do Norte-CE, foram registradas a presença de *Staphylococcus aureus* (14,29%) e de *Escherichia coli* (7,14%) nas mãos de manipuladores de creches (OLIVEIRA & GONÇALVES, 2015).

Silva et al. (2017) realizaram pesquisa com manipuladores de restaurantes comerciais e institucionais na cidade de Salvador/BA, com pesquisa de *Staphylococcus aureus* e Enterobacteriaceas, e os restaurantes institucionais apresentaram maior percentual de contaminação (73,4%) por *S. aureus* que os comerciais (33,3%). Para a pesquisa de Enterobacteriaceas os restaurantes institucionais demonstraram, também, maiores índices de contaminação.

Um estudo sobre Enterobacteriaceas e *Staphylococcus spp.* em amostras das mãos de manipuladores que comercializam lanches na rua em Santa Cruz do Sul foi identificada a presença de cepas de *Escherichia coli* e de *Staphylococcus coagulase positiva* (SILVA, 2020).

Ao estudar as condições higiênico-sanitária de manipuladores de estabelecimentos informais verifica-se que na maioria das vezes estes apresentam condições inadequadas, porém ao compararmos com manipuladores de estabelecimentos formais que é caso da presente pesquisa, fica evidente a adoção de higienização correta das mãos, fazendo com a manipulação do alimento esteja de acordo com a RDC Nº 724/2022 (ABREU et al., 2011).

Os autores citados anteriormente relatam, ainda, que a fiscalização de Instituições como as ILPIs deve ser realizada por órgãos capacitados como a Vigilância Sanitária, por si tratar de uma instituição para idosos, o que aumenta a preocupação com as condições higiênicas dos manipuladores de alimentos.

Foram realizadas palestras educativas em 3 momentos diferentes em cada instituição, onde contou-se com a participação não só das cozinheiras, mas, também de outros funcionários das instituições. A participação dos presentes foi bastante ativa com muitas perguntas para sanar as dúvidas e com boa aceitação do material educativo distribuído. Após as palestras os participantes relataram que gostariam de ter outras capacitações sobre temas importantes com para a prática de duas atividades, como: reaproveitamento saudável dos alimentos e nutrição para idosos.

## CONCLUSÃO

Considerando os resultados encontrados, conclui-se que a lavagem de mãos das cozinheiras das ILPIs avaliadas é satisfatória, no entanto o nível de conhecimento técnico é insuficiente, fazendo-se necessária a capacitação contínua dessas profissionais, para que possam executar as suas atividades de forma adequada.

Percebeu-se, também, que os participantes demonstraram bastante interesse nos temas abordados durante as capacitações, participando de forma ativa e solicitando retorno

para novos treinamentos.

Mediante os resultados alcançados, recomenda-se a realização de capacitação em todas as ILPIs de São Luís-MA, pois os desafios enfrentados pelas três Instituições avaliadas, provavelmente se repetem nas demais instituições que não participaram do estudo.

## DECLARAÇÃO DE INTERESSES

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

## REFERÊNCIAS

ABREU, E.S; SIMONY, R.F; DIAS, D.H.S; RIBEIRO, F.R.O; GONÇALVES, P.P.O; PINESI, P. Eficácia dos métodos de higienização de utensílio em restaurantes comerciais. **Revista Simbiologias**, v.3, n.5, 2010.

ABREU, E. S.; MEDEIROS, F. S.; SANTOS, D. A. Análise Microbiológica de Mãos de Manipuladores de Alimentos do Município de Santo André. *Revista Univap*, São José dos Campos-SP, v. 17, n. 30, dez.2011. ISSN 2237-1753

ALVES, C.M.L.; SOUSA, S.M.N, E quando não se pode mais viver sozinho na velhice? Um estudo sobre o processo de envelhecer em uma Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) em São Luís (MA), **UEPG Appl. Soc. Sci.**, Ponta Grossa, v. 24, 2016

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da diretoria colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

AZEVEDO, P.F.; BANKUT, F.I., **Na clandestinidade: o mercado informal de carne bovina**. IN: III Internacional conference on agri-food chain/Networks Economics and managements, 2001. V.1, p.1-12.

BICA, R.F.P; **Ocorrência de cisticercose, hidatiose e tuberculose em carcaças bovinas abatidas sob supervisão da secretaria da agricultura do estado do Rio Grande do Sul**. Dissertação ( Mestrado em Ciência animal), Programa de Pós Graduação em ciência animal, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana, Uruguaiana, Rio Grande do Sul, 2015.

BOAVENTURA, L.T.A; FRADES, L.P; WEBER, M.L.; PINTO, B.O.S., Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, v.23, n.43, São Paulo, São Paulo, 2017.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos: Causas, sintomas**

**e tratamento.** Brasília- DF, 2021.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**, Editora do Ministério da Saúde, Brasília- DF, 2010

Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods, **APHA American Public Health Association**, item 3.8 pg 31 e item 3.8.1 pg 32, Editors Yvonne Salfinger and Mary Lou Tortorello, Washington, DC. 2015

CARVALHO, F.R.F, **Representação da imagem pela velhice: a fotografia enquanto memória de indivíduos abrigados em institutos de longa permanência- Asilo de Mendicidade de São Luís**, Dissertação (Mestrado Interdisciplinar em Cultura e Sociedade). Programa de Pós Graduação Mestrado Interdisciplinar em Cultura e Sociedade, Centro de Ciências Humanas da Universidade Federal do Maranhão, São Luís, MA, 110 p., 2012

EDIVALDO inaugura no dia do aniversário da cidade abrigo de longa permanência para idosos. **O 4º poder**, 2020, Disponível em: <<https://oquartopoder.com/sao-luis/edivaldo-inaugura-no-dia-do-aniversario-da-cidade-abrigo-de-longa-permanencia-para-idosos/>> Acesso em: 15 de março de 2022.

ESPÍRITO SANTO, Governo do Estado do Espírito Santo, Superintendência Estadual de comunicação Social do Espírito Santo. **Coronavirus COVID 19**. Espírito Santo, 2021. Disponível em: <<https://coronavirus.es.gov.br/>> Acesso em 15 de março de 2022.

FERREIRA, A.C.F; PAES, S.N.D; NASCIMENTO, K.O., Aspectos higiênico- sanitários da cozinha de uma instituição de longa permanência para idosos, **Rev. Nutrição Brasil**, Barra Mansa, RJ, v. 19, nº 1, 2020

GENNARI, R. F., **Os desafios da ANVISA no século XXI**, Dissertação (Mestrado em Gestão de empresas), Fundação Getúlio Vargas, Escola de Administração de empresas de São Paulo, São Paulo, SP, 25p., 2020

GOMES de N.A.A, CAMPOS, M.R.H, MONEGO, E.T., **Aspectos higiênico- sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil**, Rev. Nutr, n.25, v.4, 2012

LIMA, C.L.S. Importância das dinâmicas de grupos de treinamento de manipuladores de alimentos, **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de microbiologia e higiene de alimentos 2014**, n.1 v.1, Editora Blucher, São Paulo, 2014.

MARANHÃO, Secretaria de Estado de Educação, **Manual de boas práticas das escolas públicas do Estado do Maranhão**. São Luís, Maranhão, 2019.

MARANHÃO, Ministério Público do Estado do Maranhão, 16ª promotoria de justiça especializada (1ª promotoria de defesa ao idoso), **Relação de instituições de acolhimento**

**a pessoas idosas em São Luís- MA.** São Luís, MA, 201-?

MIRANDA, C.E.P.; GUIMARÃES. D.A.L.; SANTOS NETO, J.P.; BIZINOTO. C.S.; Avaliação do conhecimento da temperatura de cozimento e descongelamento de alimentos por cantineiras de uma escola municipal, **Suplemento 1 (Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz “Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância”)**, V.73, Minas Gerais, 2014.

NASCIMENTO, E.D; ALENCAR, F.L.S., Eficiência antimicrobiana e parasitária de desinfetantes na higienização de hortaliças na cidade de Natal- RN, **Revista Ciência e natura**, v.36, n.2, Rio Grande do Norte, 2014.

NUNES, G.Q.; ADAMI, S.; FASSINA,P. **Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação em escolas de ensino fundamental do Rio Grande do Sul.** Artigo de ciências e tecnologia de alimentos, v.24,n.1, 2017

PEREIRA, C.K.C.; COTTA, S.P.M.; **Avaliação das boas práticas em manipulação de alimentos em ILPI de Sete Lagoas**, Centro Universitário de Sete Lagoas, Minas Gerais, 2017.

ROSSO, T.F., **Avaliação da qualidade nutricional e sensorial (AQNS) de preparações servidas no almoço em um restaurante comercial da cidade de Criciúma/SC**, Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em nutrição), Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Santa Catarina, 2010.

SANTOS, P.G.I; BEZERRA, M.V. **Segurança de alimentos em cozinhas escolares do município de Vitória da Conquista, Bahia.** Revista Baiana de Saúde Pública, Salvador, v.39, n.2, 2015.

SEBRAE, Portal SEBRAE, 2020. **Cuidados na produção de alimentos em tempo de pandemia.** Disponível em: Acesso em 07 de Setembro de 2021

SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda; TANIWAKI, Marta Hiromi; GOMES, Renato Abeilar Romeir; OKAZAKI, Margarete Midori. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.** 5. ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda., 2017. 560 p.

SILVA, A.C.M. **Impacto da capacitação de Boas práticas de fabricação na presença de *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* em mãos e fossas nasais em mãos e fossas nasais de manipuladores de panificadoras e confeitarias da região central de Goiânia- Goiás.** Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde)- Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2009.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 6ed. São Paulo: Varela, 2005

SILVA, T.P., **Importância da inspeção de sanitária de alimentos de origem animal para saúde do consumidor: uma abordagem em mercados públicos do município de São Luís- MA**, Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Medicina Veterinária), Universidade Estadual do Maranhão, São Luís, Maranhão, 2019.

SILVA, L. E.; SANTOS, W. S. F.; VIANA, M. G. S. **Análise Microbiológica das Mãos de Manipuladores de Alimentos**. Rev. Epidemiol. Controle Infecç. Santa Cruz do Sul, 2020 Jan-Mar;10(1):15-20. [ISSN 2238-3360].

SILVA, R. N. A.; SANTOS, A. P. L.; SOARES, L. S. **Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores em restaurantes comerciais e institucionais da cidade de Salvador, BA**. Higiene Alimentar - Vol.31 - nº 270/271 - Julho/Agosto de 2017.

SILVEIRA, S. M.; **Avaliação das condições higiênicas sanitárias da UAN de um asilo em Planaltina**, Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição). Centro Universitário de Brasília, Faculdade de Ciências da Educação e Saúde, Brasília, DF, 35p, 2011

STEFANELLO, C. L.; **Perecepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul**. Revista Vivência, Rio Grande do Sul, v. 5, 2009

OLIVEIRA, N. S.; GONÇALVES, T.B.; **Avaliação Microbiológica das Mãos de Manipuladores de Alimentos em Creches da Cidade de Juazeiro do Norte, CE**. Rev. Interfaces [Internet]. 25º de agosto de 2015 [citado 17º de fevereiro de 2023]; 2 (7).

WIETHÖLTER, M.J., FASSINA, P., **Temperatura de armazenamento e distribuição de alimentos**. **Revista Segurança alimentar e nutricional**, v1, n.24, Lajeado, RS, 2017.

## 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](mailto:editoraomnisscientia@gmail.com) 

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

[@editora\\_omnis\\_scientia](https://www.instagram.com/editora_omnis_scientia) 

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

+55 (87) 9656-3565 