



A Produção do
Conhecimento
**nas Ciências
da Saúde 4**

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)

Atena
Editora

Ano 2019

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)

**A Produção do Conhecimento nas Ciências
da Saúde**
4

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

P964 A produção do conhecimento nas ciências da saúde 4 [recurso eletrônico] / Organizador Benedito Rodrigues da Silva Neto. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (A Produção do Conhecimento nas Ciências da Saúde; v. 4)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: World Wide Web.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-301-9

DOI 10.22533/at.ed.019190304

1. Abordagem interdisciplinar do conhecimento. 2. Saúde – Pesquisa – Brasil. I. Silva Neto, Benedito Rodrigues da. II. Série.

CDD 610.7

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

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

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A Coleção “A Produção do Conhecimento nas Ciências da Saúde”, em seu quarto volume apresenta vinte e oito trabalhos enriquecedores desenvolvidos em instituições diversas do país.

Categorizamos informações apresentadas sob forma de trabalhos científicos na interface de estudos ligados à saúde orientando o leitor na aplicação da sistematização da assistência de enfermagem e seus assuntos correlatos.

Os trabalhos aqui apresentados demonstram de forma ampla conceitos atuais relativos aos temas da saúde mental e da família, cuidados de enfermagem, prescrição desta rotina física, práticas integrativas, oncologia, perfil de grupos de risco, promoção e educação em saúde dentre outros diversos temas que poderão contribuir com o público de graduação e pós graduação das áreas da saúde.

A equipe de saúde cumpre um papel fundamental não apenas no laboratório e no hospital, mas no contexto da sociedade e do seu avanço, por isso cada vez estudos integrados são relevantes e importantes para a formação acadêmica.

Vários fatores são necessários para se entender o indivíduo na sua integralidade, assim correlação de cada capítulo permitirá ao leitor ampliar seus conhecimentos e observar diferentes metodologias de pesquisa e revisões relevantes para atualização dos seus conhecimentos.

Portanto, de cada um dos volumes desta obra é significativa não apenas pela teoria bem fundamentada aliada à resultados promissores, mas também pela capacidade de professores, acadêmicos, pesquisadores, cientistas e da Atena Editora em produzir conhecimento em saúde nas condições ainda inconstantes do contexto brasileiro. Assim, desejamos que este contexto possa ser transformado a cada dia, e o trabalho aqui presente pode ser um agente transformador por gerar conhecimento em uma área fundamental do desenvolvimento como a saúde.

Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A ATUAÇÃO DO ENFERMEIRO NA HIPOTERMIA TERAPÊUTICA EM UTI NEONATAL	
Aline Pereira de Assis Santos	
Werivelton Muniz da Silva	
Gislaine Teixeira da Silva	
Danilo Moreira Pereira	
Maria Helena Mota e Mota	
Camila Maria Costa	
Mariana Areias Alves dos Santos	
Bruno Alves Bezerra	
DOI 10.22533/at.ed.0191903041	
CAPÍTULO 2	8
A DANÇA COMO CONTEÚDO DAS AULAS DE EDUCAÇÃO FÍSICA ESCOLAR	
Lindinalva de Novaes Romano	
Ronis da Silva Araújo	
Sinara Keina Gonzaga de Castro Dantas	
Reginaldo Markievison Souza de Arruda	
Wesley Sebastião da Silva Moraes	
Thiago Teixeira Pereira	
Cristiane Martins Viegas de Oliveira	
Maria da Graça de Lira Pereira	
Gildiney Penaves de Alencar	
DOI 10.22533/at.ed.0191903042	
CAPÍTULO 3	13
A PEDAGOGIZAÇÃO DA ARTE NAS PRÁTICAS DE SAÚDE MENTAL	
Fernando Luiz Zanetti	
DOI 10.22533/at.ed.0191903043	
CAPÍTULO 4	26
AValiação da Sobrecarga dos Cuidadores de Idosos com Demência Atendidos no Ambulatório de um Hospital Público - Belém-PA	
Laysa Balieiro Pinheiro	
Danielly do Vale Pereira	
Vitor Hugo Pantoja Souza	
Thayse Reis Paiva	
Anna Carla Delcy da Silva Araújo	
Maíra Nunes Quaresma	
DOI 10.22533/at.ed.0191903044	

CAPÍTULO 5 40

CARACTERIZAÇÃO DAS VIAS DE PARTO E DA ASSISTÊNCIA AO PARTO HUMANIZADO E DOMICILIAR

Gleyciane Dias Dutra
Ana Beatriz Silva Rosa
Carlos Eduardo Rodrigues Serra
Claudiane Lago da Silva
Cristina Oliveira Fonseca
Florindomar Souto Romeu
Leticia Corrêa Cardoso
Maxcilene da Silva Pinto
Rafael Mendes Nunes
Patrícia Guilliane Silva Barros Teixeira
Nayana de Paiva Fontenelle Xerez

DOI 10.22533/at.ed.0191903045

CAPÍTULO 6 50

CONHECIMENTO DE MULHERES ACERCA DO USO DO PRESERVATIVO FEMININO: REVISÃO DE LITERATURA

Bruna Shirley Lima Dantas
Iolanda Maria Silva de Aguiar
Aline de Souza Pereira

DOI 10.22533/at.ed.0191903046

CAPÍTULO 7 54

CUIDADOS À SAÚDE REALIZADOS POR MULHERES PROFISSIONAIS DO SEXO: ESTUDO QUALITATIVO EM MUNICÍPIO DA AMAZÔNIA BRASILEIRA

Driene N. Silva Sampaio
Walquirene Nunes Sales
Brenda L. Assis Lisboa
Amanda C. Ribeiro da Costa
Gláucia C. Silva-Oliveira
Aldemir B. Oliveira-Filho

DOI 10.22533/at.ed.0191903047

CAPÍTULO 8 72

EDUCAÇÃO EM SAÚDE JUNTO À CUIDADORES DE PESSOAS COM DEFICIÊNCIA EM UM CENTRO DE REABILITAÇÃO NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE/RS

Lucila Ludmila Paula Gutierrez
Ana Carolina Alves Saraiva
Camila Silva Martins
Laura Lisboa de Souza
Carolina Pereira Leão da Silva
Alethéa Gatto Barschak

DOI 10.22533/at.ed.0191903048

CAPÍTULO 9 77

FACILIDADES E DIFICULDADES RELACIONADAS AO CÁLCULO DE MEDICAÇÃO EM ENFERMAGEM

Thaís Fátima De Matos
Evilin Cristine Rodrigues
Marcio Antonio De Assis

DOI 10.22533/at.ed.0191903049

CAPÍTULO 10 87

FOTOPROTEÇÃO SOLAR: O CONHECIMENTO DE ACADÊMICOS DO CURSO DE ENGENHARIA AGRONÔMICA DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR PAULISTA

Luciana Marcatto Fernandes Lhamas
Nádila Paz do Nascimento Cardozo
Isadora Oliveira Pretti
Cristiane Rissatto Jettar Lima
Ednéia Nunes Macedo
Suélen Moura Zanquim Silva

DOI 10.22533/at.ed.01919030410

CAPÍTULO 11 94

HIDRATAÇÃO POR HIPODERMÓCLISE E SEUS DESAFIOS NO PACIENTE ONCOLÓGICO: FOCO NOS CUIDADOS DE ENFERMAGEM

Werivelton Muniz da Silva
Aline Pereira de Assis Santos
Gislaine Teixeira da Silva
Danilo Moreira Pereira
Cintia Cristina Nicolau Gouveia
Juliano Aparecido de Oliveira
Mariana Areias Alves dos Santos
Maria Helena Mota e Mota
Bruno Alves Bezerra

DOI 10.22533/at.ed.01919030411

CAPÍTULO 12 102

IMPLEMENTAÇÃO DO PROCESSO DE ENFERMAGEM EM PACIENTES DE CLÍNICA CIRÚRGICA

Francisca Tereza de Galiza
Ana Karla Sousa de Oliveira
Patrícia Sibelli de Oliveira Policarpo
Rousslanny Kelly Cipriano de Oliveira
Paloma do Nascimento Carvalho
Kadija Cristina Barbosa da Silva

DOI 10.22533/at.ed.01919030412

CAPÍTULO 13 117

INTERVENÇÕES FARMACÊUTICAS COMO INSTRUMENTO DE SEGURANÇA DO PACIENTE NA TERAPIA ANTINEOPLÁSICA NO HOSPITAL REGIONAL DO BAIXO AMAZONAS

Thais Riker da Rocha
Anderson da Silva Oliveira
Sândrea Ozane do Carmo Queiroz
Kalysta de Oliveira Resende Borges
Suellen Beatriz Alvarenga de Sousa
Juliana Petry
Luriane Melo de Aguiar Araújo
Daniel Vicente Jennings Aguiar

DOI 10.22533/at.ed.01919030413

CAPÍTULO 14 129

MÉTODO CANGURU: SISTEMATIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DA ENFERMAGEM E HUMANIZAÇÃO DO CUIDADO POR ACADÊMICOS DE ENFERMAGEM

Agostinho Antônio Cruz Araújo
Mayrla Karen Rodrigues Mesquita
Maria Paula Macêdo Brito
Ellen Eduarda Santos Ribeiro
Priscilla Ingrid Gomes Miranda
Nalma Alexandra Rocha de Carvalho

DOI 10.22533/at.ed.01919030414

CAPÍTULO 15 142

MUSICAR O INDIZÍVEL – ESCUTAR O INAUDÍVEL: NOTAS ACERCA DE UMA METAPSIKOLOGIA DO OBJETO SONORO-MUSICAL

Leandro Anselmo Todesqui Tavares

DOI 10.22533/at.ed.01919030415

CAPÍTULO 16 155

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE SUPERMERCADOS NA CIDADE DE NAVIRAÍ-MS

Mariana de Melo Alves
Giovanna Lara dos Santos Oliveira
Pedro Paullo Alves dos Santos
Silvia Benedetti
Mariana Manfroi Fuzinato

DOI 10.22533/at.ed.01919030416

CAPÍTULO 17 163

O PAPEL DO ENFERMEIRO FRENTE AOS CUIDADOS COM OS PACIENTES QUE REALIZAM A HEMODIÁLISE

Rafael Mendes Nunes
Carlos Eduardo Rodrigues
Georges Pereira Paiva
Maxcilene da Silva Pinto
Florindomar Souto Romeu
Vanda Cristina Alves Silva
Gleyciane Dias Dutra
Luna Itayanne Leite Moraes
Patrícia Guilliane Silva Barros
Nayana de Paiva Fontenelle Xerez

DOI 10.22533/at.ed.01919030417

CAPÍTULO 18 168

PERCEPÇÕES DE PACIENTES QUEIMADOS ACERCA DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS DA EQUIPE DE ENFERMAGEM DURANTE A INTERNAÇÃO

Sabrina Aparecida Gomes Pereira
Juliana Helena Montezeli
Elizângela Santana dos Santos
Sandra Renata Pinatti de Moraes
Andreia Bendine Gastaldi

DOI 10.22533/at.ed.01919030418

CAPÍTULO 19 182

PERFIL DOS APLICADORES DOS PROGRAMAS DE ATIVIDADE FÍSICA DA MICRORREGIÃO DE SAÚDE DE UBERABA, MG

Marijunio Rocha Pires
Bruno de Freitas Camilo
Tales Emilio Costa Amorim
Renata Damião

DOI 10.22533/at.ed.01919030419

CAPÍTULO 20 197

SAÚDE MENTAL E BOA VIDA: ALUNOS IDOSOS DE DIREITO, CUA - 2018

José Antonio García Pereáñez
Luis Enrique Rodríguez García

DOI 10.22533/at.ed.01919030420

CAPÍTULO 21 208

SISTEMATIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DA ENFERMAGEM EM CRIANÇA COM ENCEFALOPATIA CRÔNICA NÃO PROGRESSIVA

Paula Fernanda Gomes Privado
Priscila Praseres Nunes
Rafael Luiz da Rocha Junior
Ronaldo Silva Junior
Vanessa Nunes Vasconcelos
Yasmim Gonçalves dos Santos Silva

DOI 10.22533/at.ed.01919030421

CAPÍTULO 22 218

SISTEMATIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM A PACIENTES MASTECTOMIZADAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Elisângela Silva Gomes
Iranete Pereira Ribeiro Grande
Tássio Ricardo Martins da Costa
Maicon de Araujo Nogueira
Erlon Gabriel Rego de Andrade
Thayse Reis Paiva
Danielly do Vale Pereira
Josias Botelho da Costa
Suanne Coelho Pinheiro
Anne Caroline Gonçalves Lima
Paula Regina de Melo Rocha
Sávio Felipe Dias Santos
Andreia Rodrigues Pinto
Milka dos Santos Iglezias
Maíra Nunes Quaresma

DOI 10.22533/at.ed.01919030422

CAPÍTULO 23 227

SISTEMATIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM AO PACIENTE DO SEXO MASCULINO COM CÂNCER DE MAMA

Luan Ricardo Jaques Queiroz
Laura Caroline Ferreira Cardoso
Maria Carolina Oliveira de Lima Santa Rosa
Paula Gisely Costa Silva
Fernanda Cássia Santana Monteiro
Marluce Pereira dos Santos
Tatiana Menezes Noronha Panzetti

DOI 10.22533/at.ed.01919030423

CAPÍTULO 24 235

SISTEMATIZAÇÃO DE ENFERMAGEM NO PÓS-OPERATÓRIO IMEDIATO E MEDIATO EM PACIENTES DE TRANSPLANTE HEPÁTICO

Werivelton Muniz da Silva
Aline Pereira de Assis Santos
Gislaine Teixeira da Silva
Danilo Moreira Pereira
Gisélia Maria Cabral de Oliveira
Maria Helena Mota e Mota
Camila Maria Costa
Bruno Alves Bezerra

DOI 10.22533/at.ed.01919030424

CAPÍTULO 25 241

SISTEMATIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DA ENFERMAGEM EM CRIANÇA EM CUIDADOS PALIATIVOS POR MALFORMAÇÃO ARTERIOVENOSA CEREBRAIS (MAV'S)

Yasmim Gonçalves dos Santos Silva
Vanessa Nunes Vasconcelos
Ronaldo Silva Junior
Ana Lídia Santos de Oliveira
Maria Elizabeth Durans Silva
Rafael Luiz da Rocha Junior

DOI 10.22533/at.ed.01919030425

CAPÍTULO 26 253

SUICÍDIO: ENSAIO SOBRE SABERES E PRÁTICAS

Ângela Raquel Cruz Rocha
Camylla Layanny Soares Lima
Jefferson Abraão Caetano Lira
Hérica Dayanne de Sousa Moura
Andressa Gislanny Nunes Silva

DOI 10.22533/at.ed.01919030426

CAPÍTULO 27 265

TERRITORIALIZAÇÃO ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA RENASCER

Letícia Antunes Guimarães
Cecília Emília Porto da Assunção
Amanda Cristina Santos
Bruna de Cássia Soier
Deborah Rocha Gaspar
Eric Oliveira Faria
Laurene Castro de Paula
Lucas Souza e Costa
Martha Lorena de Moura Alves
Sandy de Souza Gonçalves
Silvio Cabral de Oliveira Neto
Tainá Giovanna Batista Brandes

DOI 10.22533/at.ed.01919030427

CAPÍTULO 28 281

UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA E A RELEVÂNCIA DO PAPEL DO ENFERMEIRO NO CUIDADO DE PACIENTES TERMINAIS

Alana Michelle da Silva Janssen
Francisca Bruna Arruda Aragão
Karla Conceição Costa Oliveira
Gerusinete Rodrigues Bastos dos Santos
Clíce Pimentel Cunha de Sousa
Rayssa Alessandra Godinho de Sousa
Samyra Nina Serra e Serra
Larissa Alessandra Godinho de Sousa
Lívia Cristina Sousa
Joelmara Furtado dos Santos Pereira
Josinete Lins Melo Matos
Jonai Pacheco Dias

DOI 10.22533/at.ed.01919030428

CAPÍTULO 29 297

VARIÁVEIS DO TREINAMENTO DE FORÇA: UMA BREVE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Thiago Teixeira Pereira
Maria da Graça de Lira Pereira
Cristiane Martins Viegas de Oliveira
Camila Souza de Moraes
Gabriel Elias Ota
Luis Henrique Almeida Castro
Flavio Henrique Souza de Araújo
Sílvia Aparecida Oesterreich
Gildiney Penaves de Alencar

DOI 10.22533/at.ed.01919030429

CAPÍTULO 30 306

AValiação DAS ÁREAS DE RISCO PARA INFECCÃO POR LEISHMANIOSE TEGUMENTAR AMERICANA EM PORTO NACIONAL - TOCANTINS

Ana Luisa Maciel
Carina Scolari Gosch
Regina Barbosa Lopes Cavalcante

DOI 10.22533/at.ed.01919030430

CAPÍTULO 31	317
AVALIAÇÃO DO PERFIL DE BACTERIAS AUTOCTONES COM POTENCIAL APLICAÇÃO EM PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	
Marly Sayuri Katsuda	
Amanda Giazzi	
Priscila Lima Magarotto de Paula	
Natara Fávaro Tosoni	
Alane Tatiana Pereira Moralez	
Luciana Furlaneto-Maia	
DOI 10.22533/at.ed.01919030431	
CAPÍTULO 32	327
INTERVENÇÃO MULTIDISCIPLINAR EM PORTADOR DE CÂNCER DE PULMÃO COM INTOLERÂNCIA À VNI – RELATO DE CASO	
Daniela Giachetto Rodrigues	
Fabiana Mesquita e Silva	
Katia Akemi Horimoto	
Denise Tiemi Noguchi	
DOI 10.22533/at.ed.01919030432	
CAPÍTULO 33	331
ESTUDO DA ESTABILIDADE TÉRMICA DE FILMES POLIMÉRICOS CONSTITUÍDOS DE POLI (3-HIDROXIBUTIRATO) E PROPILENOGLICOL CONTENDO O FÁRMACO S-NITROSOGLUTATIONA	
Regina Inêz Souza	
Juan Pedro Bretas Roa	
DOI 10.22533/at.ed.01919030433	
CAPÍTULO 34	338
IMPACTO NA SOBREVIDA LIVRE DE PROGRESSÃO PELA FALTA DE ACESSO A INIBIDORES DE EGFR EM CARCINOMA DE PULMÃO DE CÉLULAS NÃO PEQUENAS NO SISTEMA DE SAÚDE PÚBLICO BRASILEIRO	
Gabriel Lenz	
Rodrigo Azevedo Pellegrini	
Lana Becker Micheletto	
Leonardo Stone Lago	
DOI 10.22533/at.ed.01919030434	
SOBRE O ORGANIZADOR	348

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE SUPERMERCADOS NA CIDADE DE NAVIRAÍ-MS

Mariana de Melo Alves

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Unidade de Naviraí, Curso de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBEX - Mato Grosso do Sul.

Giovanna Lara dos Santos Oliveira

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Unidade de Naviraí, Curso de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBEX - Mato Grosso do Sul.

Pedro Paulo Alves dos Santos

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Unidade de Naviraí, Curso de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBEX - Mato Grosso do Sul.

Silvia Benedetti

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Unidade de Naviraí, Curso de Engenharia de Alimentos - Mato Grosso do Sul.

Mariana Manfroí Fuzinatto

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Unidade de Naviraí, Curso de Engenharia de Alimentos - Mato Grosso do Sul.

RESUMO: As condições higiênicas dos estabelecimentos e o cumprimento das exigências legais são fatores importantes na produção e comercialização de alimentos seguros e de qualidade. Independentemente de qual for o tipo de serviço de alimentação todos necessitam cumprir determinações relacionadas a processos e serviços, como

instalações, armazenamento, venda e manipulação dos alimentos, bem como atribuição de responsabilidades, documentação e registros. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar a infraestrutura externa e interna de dois supermercados localizados no município de Naviraí – MS, e também, verificar o grau de conhecimento dos funcionários sobre as boas práticas de manipulação (BPM) para que fossem diagnosticados possíveis problemas. Os dois supermercados foram classificados como regulares, apresentando percentuais de conformidade de 70 a 88 % para o supermercado A, e de 52 a 88 % para o supermercado B. Conclui-se que muitas das não conformidades observadas no decorrer do estudo podem ser corrigidas, através de instruções aos funcionários e proprietários, de forma clara e objetiva através de palestras, treinamentos periódicos e monitoramento dos itens avaliados, a fim de assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos comercializados.

PALAVRAS-CHAVE: boaspráticas; manipuladores; segurança alimentar; alimentos; consumidor; qualidade.

ABSTRACT: The hygienic conditions of establishments and compliance with legal requirements are important factors in the production and marketing of safe and quality

food. Regardless of which type of food service everyone needs to comply with process-related determinations and services such as food facilities, storage, sale and handling, as well as assignment of responsibilities, documentation and records. In this sense, the objective of this work was to evaluate the external and internal infrastructure of two supermarkets located in the municipality of Naviraí - MS, and also to verify the degree of knowledge of the employees about the good practices of manipulation (BPM) to diagnose possible problems. The two supermarkets were classified as regular, presenting compliance percentages of 70-88% for supermarket A and 52-88% for supermarket B. It is concluded that many of the non-conformities observed during the study can be corrected, through instructions to employees and owners, in a clear and objective manner through lectures, periodic training and monitoring of the evaluated items, in order to ensure hygienic-sanitary quality of marketed foods.

KEYWORDS: good practices; manipulators; food safety; foods; consumer; quality.

1 | INTRODUÇÃO

A conservação da integridade e saúde dos seres humanos depende do consumo diário de alimentos que sejam quantitativos e qualitativamente apropriados, saudáveis. Isto demanda que se instituem normas, limites e padrões, desempenhando tarefas de inspeção, controle, fiscalização e vigilância, a fim de certificar a qualidade dos alimentos (VALEJO et al., 2003).

Quando se ingere um alimento de condições de higiene precárias, as pessoas podem estar sujeitas a riscos para a saúde, tais como físicos (ingestão de pelos pedaços de vidro e plástico), químicos (resíduos de substâncias tóxicas) e biológicos (contaminação por vírus, bactérias e parasitas) (RUMOR, 2007). Os alimentos em todas suas etapas, desde sua produção até o consumo, necessitam de uma avaliação completa de seus riscos, que são determinados por meio de normas de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e de Prestações de Serviços na Área de Alimentos (VOOS, 2000).

As BPM executadas pelos estabelecimentos necessitam contemplar os requisitos gerais, tais como higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle de portabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, manejo dos resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens, programa de recolhimento de alimentos (BRASIL, 1997; BELLE et al., 2004).

Descrito como “comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância em produtos alimentícios, e com área de venda entre 300 e 5.000 m²”, os supermercados representam hoje o principal local de comércio de alimentos nas cidades de médio e grande porte (SILVEIRA; LEPSCH, 1997; VALENTE; PASSOS, 2004) constituindo, portanto, setor significativo da economia brasileira e elo sensível e relevante quando se analisa a segurança alimentar (KASPER, 1991; VALENTE; PASSOS, 2004).

A garantia da segurança, da qualidade dos produtos e da prestação de serviços na área de alimentos, estabelece instrumento básico na preservação de atributos referente aos critérios de qualidade sanitária dos alimentos na prestação de serviços nesse ramo, com vistas à proteção da saúde do consumidor, dentro do entendimento do direito humano à alimentação apropriada (CGPAN, 2000).

Portanto, fica claro que é de grande importância o cumprimento da legislação vigente pertinente às Boas Práticas, para que os estabelecimentos possam fornecer alimentos seguros e de qualidade aos consumidores. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi verificar as condições higiênico-sanitárias de dois supermercados do município de Naviraí-MS e detectar possíveis falhas, melhorando a qualidade e contribuindo para a saúde da população.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

No período de quatro meses de pesquisa, realizaram-se diagnósticos e análises visuais das Boas Práticas de Manipulação (BPM) nos supermercados denominados como A e B localizados em Naviraí- MS. O projeto foi realizado com o auxílio de lista de verificações apresentada na RDC Nº. 275/2002(Brasil, 2002) e as consignações da RDC Nº. 216/2004 (Brasil, 2004), as quais abordam questões relacionadas às condições higiênico-sanitárias das edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, produção e transporte de alimentos dos produtos acabados.

2.1. Aplicações de questionários para avaliação do nível de conhecimentos dos funcionários e proprietários sobre as Boas Práticas.

Para analisar o nível de conhecimento dos manipuladores a respeito das BPM, foram aplicados questionários, que averiguam as definições dos pontos principais das BPM e quais seriam as formas corretas de realizar alguns procedimentos.

2.2. Aplicações do check-list (lista de verificação) de BPM

O ambiente, os processos e o comportamento dos manipuladores foram avaliados por meio de observação visual com aplicação de um *check-list* seguindo modelo proposto pela Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 (BRASIL, 1997), Resolução - RDC nº 275 - ANVISA, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), e Resolução - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004). Essa ficha continha 50 itens de verificação, agrupados por assunto em quatro blocos: edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; e produção e transporte do alimento. As escolhas de respostas para o preenchimento do *check-list* são: “Conforme” (C) – quando houve atendimento ao item analisado; “Não Conforme” (NC) – quando o estabelecimento apresentou Não conformidade quanto ao item observado; “Não Aplicável” (NA) – quando o item foi considerado não pertinente ao local pesquisado.

2.3. Avaliações das edificações, instalações, equipamentos, móveis, utensílios e verificação do armazenamento e distribuição dos alimentos.

Os supermercados foram avaliados de acordo com a situação higiênico-sanitária da infraestrutura (área externa e área interna), conforme os tópicos: piso, teto, paredes, portas, janelas e outras aberturas; iluminação, ventilação e climatização; abastecimento de água; higienização das instalações e instalações sanitárias; controle de animais e pragas e condições higiênico-sanitárias dos equipamentos utilizados. Nas áreas de armazenamento e distribuição de alimentos há grande movimentação de produtos e manipulação dos mesmos, o que conseqüentemente acaba atraindo pragas. Por esses motivos foram avaliados os seguintes itens: higiene, disposição, organização e a situação do local; temperatura do ambiente; modo de refrigeração e armazenamento dos produtos de acordo com o tipo de alimento, embalagem e matérias-primas; preparação, armazenamento e transporte dos alimentos preparados. As escolhas de respostas para a classificação são: Menor - quando apresenta não conformidade pequena ao item analisado; Maior - quando apresenta não conformidade mediana ao item analisado; Crítico - quando apresenta não conformidade alta ao item analisado.

2.4 Análises da higiene dos funcionários.

A avaliação das condições higiênicas dos funcionários ocorreu através de visualização in loco e preenchimento da lista de verificação das BPM, conforme a Resolução nº 275/2002. Após a aplicação da lista de verificação, foi elaborado um plano de ação, listando as inadequações observadas para gerar um plano de adequação exigido pela legislação.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Aplicações de questionários para avaliação do nível de conhecimentos dos funcionários e proprietários sobre as Boas Práticas.

No gráfico 1, é demonstrado o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos dos supermercados sobre: contaminações dos alimentos, doenças transmitidas pelos mesmos, higiene do estabelecimento e boas práticas de manipulação.

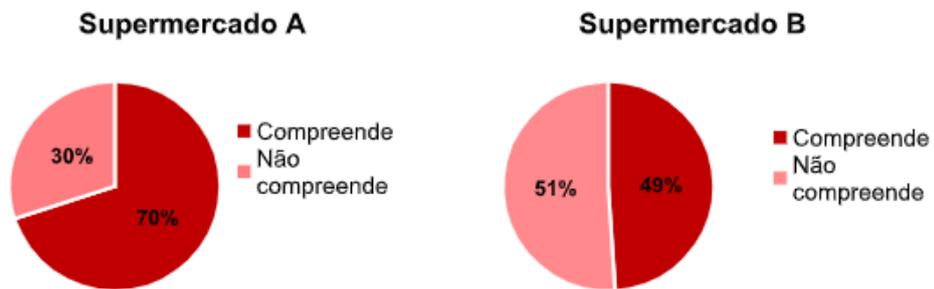


Gráfico 1- Percentual geral de compreensão dos funcionários sobre as Boas Práticas de Manipulação de alimentos dos supermercados da cidade de Naviraí – MS.

No supermercado A, observou-se que os manipuladores de alimentos possuem em torno de 70% de conhecimento sobre contaminações dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, higiene do estabelecimento e boas práticas de manipulação, o que se torna um resultado positivo.

No supermercado B, pode ser observado que o percentual de manipuladores com conhecimento em relação às Boas Práticas de Manipulação é de 49%, resultado abaixo de 50%, mostrando a necessidade da qualificação profissional e treinamentos para funcionários.

As respostas incorretas e parcialmente corretas estavam principalmente relacionadas à contaminação cruzada, higiene das mãos, doenças transmitidas por alimentos e a definição de boas práticas de manipulação.

Analisando de modo geral os dois supermercados, 37,5% dos funcionários que responderam o questionário, afirmaram não ter participado de um treinamento sobre Boas Práticas de Manipulação. Apesar de ser uma quantidade inferior a 50%, a RDC nº 216 da ANVISA (BRASIL, 2004) preconiza que os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação, ou seja, com o cumprimento da legislação.

3.2. Aplicações do check-list (lista de verificação) de BPM.

No gráfico 2 é apresentada a porcentagem de conformidades dos cinco principais itens avaliados por meio da aplicação da lista de verificação nos supermercados A e B. Constatou-se que no supermercado A 71% dos itens estavam em conformidade com a legislação. Já no supermercado B, constatou-se que cerca de 53% dos itens estavam de acordo com a lei.

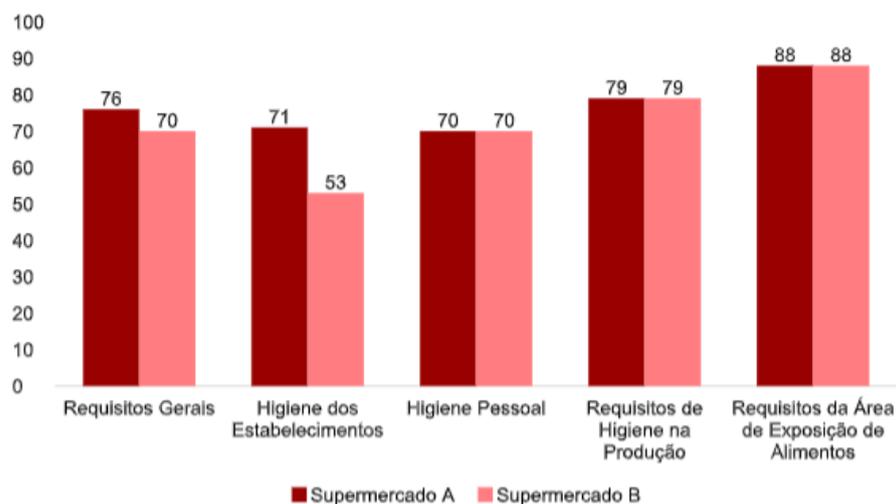


Gráfico 2- Porcentagem de conformidades dos cinco principais itens avaliados por meio da aplicação da lista de verificação nos supermercados A e B da cidade de Naviraí – MS.

O supermercado A obteve uma porcentagem regular, atingindo de 70 a 80% de conformidade em todos os parâmetros avaliados, sendo apenas de 20 a 30 % de não conformidades. Porém essas falhas foram mínimas, não gerando riscos graves e de extrema urgência ao estabelecimento.

O supermercado B também obteve porcentagens acima de 70% de conformidade e abaixo de 47% de não conformidades, resultante dos itens mais acentuados (higiene dos estabelecimentos e higiene pessoal dos manipuladores).

Nos dois supermercados avaliados, as não conformidades acerca da higiene do local foram corrigidas, através da elaboração de procedimentos operacionais.

3.3. Avaliações das edificações, instalações, equipamentos, móveis, utensílios, e verificação do armazenamento e distribuição dos alimentos.

Na Tabela 1, estão as principais não conformidades avaliadas em cada supermercado intitulado como A e B e classificadas como maior, menor e crítico.

Não Conformidades	Classificação	
	A	B
Destino adequado dos resíduos.	Maior	Menor
Limpeza e desinfecção adequadas.	Maior	Maior
Documentação sanitária, de orientação e auxílio, e pessoal qualificado.	Crítico	Crítico
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	Menor	Menor
Armazenamento dos alimentos.	Crítico	Crítico

Tabela 1- Principais não conformidades avaliadas nos estabelecimentos A e B e suas classificações.

As principais não conformidades observadas nos supermercados foram notadas nos locais de armazenamento dos alimentos. Constatou-se que necessitavam de uma modificação/reforma com certa urgência.

Outro ponto crítico identificado foi à obtenção, disponibilização, e exposição de documentações e registros nos supermercados, tais como: APPCC (Sistema de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle), MBPMA (Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos), POP (Procedimento Operacional Padrão), entre outras documentações que comprovem que os supermercados seguem os padrões exigidos pela legislação vigente.

Com relação às outras não conformidades, as mesmas podem ser corrigidas com treinamentos periódicos aos manipuladores e monitoramento dos itens avaliados, uma vez que estão diretamente ligadas às pessoas envolvidas nos processos.

3.4 Análises da higiene dos funcionários.

Nesta categoria foram analisados os itens exigidos pela legislação, chegando à conclusão, que 70% dos itens analisados nos 2 supermercados estavam conforme a legislação e atendiam exigências como: Orientação sobre boas práticas de fabricação e manipulação; Higiene do local e dos manipuladores; Frequência da limpeza do setor e dos utensílios; Hábitos e posturas dos manipuladores, entre outros. Constatou-se que 30% da lista de verificação resultaram em não conformidades com a lei.

4 | CONCLUSÕES

Considerando o grau de não conformidades constatadas nos supermercados, concluiu-se que há necessidade de investimentos por parte dos estabelecimentos no sentido de adequar e atender as exigências da legislação, com o objetivo de melhorar a qualidade dos serviços e produtos e proteger a saúde do consumidor.

Os critérios de higiene pessoal e demais conhecimentos das Boas Práticas precisam ser abordados em capacitações para manipuladores de alimentos e supervisionados diariamente nos locais de produção. Estas formações devem ser contínuas e cuidadosamente elaboradas, com atividades teóricas e práticas, a fim de promover mudanças de hábitos nos manipuladores. Assim é possível contribuir favoravelmente para a qualidade higiênica sanitária dos alimentos servidos à população.

REFERÊNCIAS

BELLE R. L. et al. **Avaliação das práticas de fabricação em padarias: um estudo exploratório no município de Ijuí RS.** Revista Contexto e Saúde, v.3, n.7, p.199-203, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Federal nº 326 de 30 de julho de 1997. **Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC Nº. 275, de 21 de outubro de 2002. **Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos.** 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC – 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 2004.

CGPAN -Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Garantia da segurança e da qualidade dos produtos e da prestação de serviços na área de alimentos**. 2000. Disponível em <http://www.portal.saude.gov.br> Acesso em: 27 jan. 2017.

KASPER J. F. P. **Produtividade e gerenciamento de operações na empresa supermercadista**. São Paulo: Associação Brasileira de Supermercados (Abras). 1991.

RUMOR, J. **Programa de Alimentos Seguros**. (Monografia - Especialização) - Curso de Curso Medicina Veterinária, Departamento de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba. 2007.

SILVEIRA, J. A. G.; LEPSCH, S. L. **Alterações recentes na economia do setor supermercadista brasileiro**. Revista de Administração, v.32, n.2, p. 5-13, 1997.

VALEJO, F. A. M. et al. **Vigilância sanitária: avaliação e controle da qualidade dos alimentos**. Revista higiene alimentar, v.17, n.106, p.16-20, 2003.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. **Assessment of hygiene, sanitary, physical and structural aspects of supermarkets in a Southeastern city in Brazil**. Rev. Bras Epidemiol, v.7, n.1, p.80-87, 2004.

VOOS, I. S. P. et al. **Controle de qualidade microbiológica em produtos de confeitaria preparados e congelados**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.14, n.68/69, p.78-86, 2000.

SOBRE O ORGANIZADOR

Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto - Possui graduação em Ciências Biológicas pela Universidade do Estado de Mato Grosso (2005), com especialização na modalidade médica em Análises Clínicas e Microbiologia. Em 2006 se especializou em Educação no Instituto Araguaia de Pós graduação Pesquisa e Extensão. Obteve seu Mestrado em Biologia Celular e Molecular pelo Instituto de Ciências Biológicas (2009) e o Doutorado em Medicina Tropical e Saúde Pública pelo Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública (2013) da Universidade Federal de Goiás. Pós-Doutorado em Genética Molecular com concentração em Proteômica e Bioinformática. Também possui seu segundo Pós doutoramento pelo Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Ciências Aplicadas a Produtos para a Saúde da Universidade Estadual de Goiás (2015), trabalhando com Análise Global da Genômica Funcional e aperfeiçoamento no Institute of Transfusion Medicine at the Hospital Universitätsklinikum Essen, Germany.

Palestrante internacional nas áreas de inovações em saúde com experiência nas áreas de Microbiologia, Micologia Médica, Biotecnologia aplicada a Genômica, Engenharia Genética e Proteômica, Bioinformática Funcional, Biologia Molecular, Genética de microrganismos. É Sócio fundador da “Sociedade Brasileira de Ciências aplicadas à Saúde” (SBCSaúde) onde exerce o cargo de Diretor Executivo, e idealizador do projeto “Congresso Nacional Multidisciplinar da Saúde” (CoNMSaúde) realizado anualmente no centro-oeste do país. Atua como Pesquisador consultor da Fundação de Amparo e Pesquisa do Estado de Goiás - FAPEG. Coordenador do curso de Especialização em Medicina Genômica e do curso de Biotecnologia e Inovações em Saúde no Instituto Nacional de Cursos. Como pesquisador, ligado ao Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública da Universidade Federal de Goiás (IPTSP-UFG), o autor tem se dedicado à medicina tropical desenvolvendo estudos na área da micologia médica com publicações relevantes em periódicos nacionais e internacionais.

Agência Brasileira do ISBN

ISBN 978-85-7247-301-9



9 788572 473019