

Princípios e Fundamentos das Ciências da Saúde

Ana Luiza Sandrini

(Organizadora)



Atena Editora

**PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS DAS CIÊNCIAS
DA SAÚDE**

Atena Editora
2018

2018 by Ana Luiza Sandrini

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Edição de Arte e Capa: Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

Profª Drª Adriana Regina Redivo – Universidade do Estado de Mato Grosso
Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Pesquisador da Universidade Estadual 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
Prof. Dr. Carlos Javier Mosquera Suárez – Universidad Distrital de Bogotá-Colombia
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª. Drª. Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª. Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
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
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

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

A864p Atena Editora.
Princípios e fundamentos das ciências da saúde [recurso eletrônico] / Atena Editora. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2018.

Formato: PDF
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
Modo de acesso: World Wide Web
DOI 10.22533/at.ed.707182802
ISBN 978-85-93243-70-7

1. Ciências da saúde. 2. Medicina. 3. Saúde. I. Título.

CDD 610

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

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

2018

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

E-mail: contato@atenaeditora.com.br

Sumário

Eixo 1 – Enfermagem

CAPÍTULO I

A ATUAÇÃO DO ENFERMEIRO SOB A ÓTICA DA PSICOGÊNESE DA PESSOA COMPLETA FRENTE À CRIANÇA HOSPITALIZADA

Carolina Vasconcelos de Almeida Neves, Aldllayne Mayara da Silva, Déborah Maria Carolline dos Santos, Edijane Helena da Silva, Emanuelle Vilar dos Santos, Emmily Fabiana Galindo de França, Laura Fabiane de Macêdo Lopes Pereira, Lígia Valéria de Souza Sá, Maria Monalis de Lima e Samanta Alves Ramos de Oliveira 8

CAPÍTULO II

A IMPORTÂNCIA DA GASOMETRIA E DA PRESSÃO VENOSA CENTRAL NO SETOR DE EMERGÊNCIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Vinicius Rodrigues Barboza Siqueira, Maria Evanily Campos, Wendyza Priscyla de Carvalho Vasconcelos, Thamires Farias de Melo, Maria Dioneia Ferreira de Medeiro e Gésica Kelly da Silva Oliveira.....21

CAPÍTULO III

A IMPORTÂNCIA DO ESTREITAMENTO DO VÍNCULO DO ENFERMEIRO DA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE COM A GESTANTE OBJETIVANDO UMA GESTAÇÃO SEGURA

Andressa Galindo Alves de Melo Oliveira, Brenda Veríssimo Ferreira, Caroline Estéfane da Silva, Débora Cristiane Paulino Silva e Thaíse Torres de Albuquerque28

CAPÍTULO IV

ATENDIMENTO A UMA PUÉRPERA COM MASTITE LACTACIONAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Ada Oliveira Borges da Silva, Antônia de Sousa Lima, Annanda Rebeca Gomes Bezerra, Jaene Maria Sousa de Oliveira, Lívia Fernanda Siqueira Santos, Marcelino Santos Neto e Floriacy Stabnow Santos35

CAPÍTULO V

CARACTERIZAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA DOS CASOS DE SÍFILIS EM PARTURIENTES DE UMA MATERNIDADE DO SUDOESTE DO MARANHÃO

Dailane Ferreira Sousa, Rita de Cássia Sousa Lima Neta, Vitoria Christini Araújo Barros, Erliene Feitosa de Oliveira Cavalcante, Ariadne Siqueira de Araújo Gordon, Floriacy Stabnow Santos, Adriana Gomes Nogueira Ferreira, Carolina Heitmann Mares Azevedo Ribeiro, Marcelino Santos Neto e Janaina Miranda Bezerra44

CAPÍTULO VI

DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DOS CASOS DE ÓBITOS POR TUBERCULOSE EM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO PRIORITÁRIO PARA O CONTROLE DA DOENÇA

Mariana Borges Sodrê Lopes, Francisca Bárbara Gomes da Silva, Mônica Ribeiro Sousa, Lívia Fernanda Siqueira Santos, Ariadne Siqueira de Araújo Gordon, Floriacy

Stabnow Santos, Francisca Aline Arrais Sampaio Santos, Ana Cristina Pereira Costa de Jesus Costa, Janaína Miranda Bezerra e Marcelino Santos Neto58

CAPÍTULO VII

PERFIL DOS ACADÊMICOS DE ENFERMAGEM EM UM CENTRO UNIVERSITÁRIO NO ESTADO DO TOCANTINS

Adriano Figuerêdo Neves, Priscila Gonçalves Jacinto Figuerêdo, Janayna Araújo Viana, Arla Raquel Zanin Saraiva, Hanari Santos de Almeida Tavares e Daniella Martins Rodrigues 75

Eixo 2 - Biomedicina

CAPÍTULO VIII

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM CONES DE APLANAÇÃO DOS TONÔMETROS DE GOLDMANN UTILIZADOS EM HOSPITAIS E CONSULTÓRIOS DE OFTALMOLOGIA DA CIDADE DE CAMPINAS

Camila Aires Pelegrini, Josiane Aparecida Cardoso da Silva, Rosana Francisco Siqueira dos Santos e Águeda Cleofe Marques Zaratin85

CAPÍTULO IX

ALGUMAS IMPLICAÇÕES DA IDENTIFICAÇÃO DE TIPAGENS SANGUÍNEAS COM O USO DE SOROS AGLUTINÍNICOS ANTI-A, ANTI-B E ANTI-Rh (ANTI-D)

Caíque Rodrigues de Carvalho Sousa96

CAPÍTULO X

PRINCIPAIS COMPONENTES DE BEBIDAS ENERGÉTICAS: CAFEÍNA E TAURINA

Giovana Binbatti Selingardi, Carla de Fátima Cruz Alves, Arthur Fernandes Gáspari e Celene Fernandes Bernardes99

Eixo 3 - Nutrição

CAPÍTULO XI

ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUA RELAÇÃO NA PROTEÇÃO CONTRA O CÂNCER

Jennifer Tayne dos Santos Sobral 107

CAPÍTULO XII

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS CLIENTES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CE

Luciana Moura Moraes, Maria de Fátima da Costa Queiroga, Verlaine Suênia Silva de Sousa, Leandro Soares Damasceno, Fernando César Rodrigues Brito, Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes, Geam Carles Mendes dos Santos e Marta da Rocha Moreira 114

CAPÍTULO XIII

EVITE O DESPERDÍCIO:“LUGAR DE COMIDA E NO PRATO E NÃO NO LIXO”

Ana Paula Apolinário da Silva, Luciana Freitas de Oliveira, João Xavier da Silva Neto, Helen Paula Silva da Costa, Lucas Pinheiros Dias, Luiz Francisco Wemmenson Gonçalves Moura, Nadine Monteiro Salgueiro Araujo e Thiago Fernandes Martins 127

CAPÍTULO XIV

NEOPLASIA MAMÁRIA: FATORES DE RISCO E ASPECTOS CLÍNICOS DO TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO EM PACIENTES

Lucas Martins de Sousa, Bruna Pereira do Nascimento, Thalyta Jamile dos Santos Machado, Antonio Ricardo Barreto, Rosangela Teixeira Barreto, Karoline Sabóia Aragão 137

CAPÍTULO XV

OBESIDADE: FATORES DE RISCO E TRATAMENTO À CERCA DESTE IMPORTANTE PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA

Gabrielle Guimarães Araújo, Ana Paula de Farias Feitosa, Luana Rafaela de Lima, Hérica Cecília da Silva e Pedro Henrique Simões Bezerra 150

CAPÍTULO XVI

PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS: COMO E QUANDO O NUTRICIONISTA PODE PRESCREVER?

Pedro Henrique Simões Bezerra, Lorena Carolina Santana de Araújo, Adna Tenório Gomes, Gabrielle Guimaraes Araujo, Carla Nicolli da Silva e Daniela Oliveira Procorio 155

Eixo 4 - Farmácia

CAPÍTULO XVII

A OCORRÊNCIA DE CEFALÉIAS EM UNIVERSITÁRIOS DE IMPERATRIZ- MA: AS CAUSAS E OS RISCOS DA AUTOMEDICAÇÃO.

Gilvamar Rodrigues Santiago Júnior e Rayssa Gabrielle Pereira de Castro Bueno 158

CAPÍTULO XVIII

AUTOMEDICAÇÃO E O USO IMPULSIVO DE ANTIBIÓTICOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA.

Jéssica Correia Macedo, Marcony Luiz Silva e Carolina Vasconcelos de Almeida Neves 178

CAPÍTULO XIX

AVANÇOS TERAPÊUTICOS DOS INIBIDORES SELETIVOS DA COX- 2

Maria Gabriela Santos da Silva, Ana Clara Dias de Andrade e Cristiane Gomes Lima 182

CAPÍTULO XX

CONSUMO DE ANTI-INFLAMATÓRIOS NÃO-ESTEROIDAIIS ENTRE JOVENS UNIVERSITÁRIOS

Laynara Santos Silva e Rayssa Gabrielle Pereira de Castro Bueno..... 185

CAPÍTULO XXI

FENILCETONÚRIA EM RECÉM NASCIDOS

Maria Santa Silva Leal Ferreira, Paula Letícia Ferreira de Aguiar, Lucas Galdino de Souza e Marcos André de Araújo Duque 198

CAPÍTULO XXII

LINFOMA HODGKIN: RELATO DE CASO

Luana Germano de Oliveira, Rayssa Gabrielle Pereira de Castro Bueno e Celielson Germano de Oliveira..... 206

Eixo 5 - Odontologia

CAPÍTULO XXIII

AVALIAÇÃO EXPERIMENTAL DO EFEITO DE DIVERSAS CONCENTRAÇÕES DE HIPOCLORITO DE SÓDIO SOBRE A DENTINA HUMANA

Matheus Araújo Brito Santos Lopes, Francisco José Nunes Aguiar, Josué Junior Araujo Pierote e Maraisa Greggio Delboni..... 222

Eixo 6 - Radiologia

CAPÍTULO XXIV

A EFICÁCIA DA RESSONÂNCIA MAGNÉTICA NO ESTUDO DE NEOPLASIAS PROSTÁTICAS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA.

Breno Wanderson Lopes Visgueira 232

CAPÍTULO XXV

A EFICÁCIA DA TOMOGRAFIA CONE BEAM NA RADIOLOGIA ODONTOLÓGICA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

Nathália Barbosa Vieira, Breno Wanderson Lopes Visgueira e Ednaldo Francisco Santos Oliveira Júnior..... 244

CAPÍTULO XXVI

MÉTODOS DE RADIOPROTEÇÃO EM TOMOGRAFIA COMPUTADORIZADA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA.

Breno Wanderson Lopes Visgueira e Thais Alexandre de Oliveira..... 254

CAPÍTULO XXVII

O PAPEL DA CINTILOGRAFIA NA DETECÇÃO DE DINFUNÇÕES MIOCÁRDICAS: UMA REVISÃO

Jailson oliveira dos Santos, Bruno Gonçalves dos Santos e Paulo de Tarso Silva de Macedo..... 265

Sobre os autores	273
Sobre a organizadora.....	289

CAPÍTULO XII

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS CLIENTES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CE

**Luciana Moura Morais
Maria de Fátima da Costa Queiroga
Verlaine Suênia Silva de Sousa
Leandro Soares Damasceno
Fernando César Rodrigues Brito
Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes
Geam Carles Mendes dos Santos
Marta da Rocha Moreira**

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS CLIENTES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CE

Luciana Moura Morais

Centro Universitário Estácio do Ceará, Graduada em Nutrição, Fortaleza – Ce

Maria de Fátima da Costa Queiroga

Centro Universitário Estácio do Ceará, Graduada em Nutrição, Fortaleza – Ce

Verlaine Suênia Silva de Sousa

Centro Universitário Estácio do Ceará, Nutricionista, Fortaleza – Ce

Leandro Soares Damasceno

Centro Universitário Estácio do Ceará, Professor do Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

Fernando César Rodrigues Brito

Centro Universitário Estácio do Ceará, Professor do Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes

Centro Universitário Estácio do Ceará, Professora do Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

Geam Carles Mendes dos Santos

Centro Universitário Estácio do Ceará, Professor do Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

Marta da Rocha Moreira

Centro Universitário Estácio do Ceará, Professor do Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

RESUMO: Atualmente é crescente o número de pessoas que procuram fazer suas refeições em restaurantes comerciais. Assim, os restaurantes procuram diferenciarse por meio do seu estilo, requinte, cardápio, ambiente, atendimento, e outros atributos, almejando satisfazer seus clientes. Para tanto, é importante que os restaurantes avaliem o nível de satisfação da clientela através de pesquisas de satisfação, a fim de mensurar a qualidade da oferta de seus serviços. Este trabalho teve por objetivo avaliar a satisfação dos clientes quanto à alimentação servida e serviços prestados por um restaurante em um supermercado de Fortaleza-Ce. Para a realização do estudo foi utilizado um questionário de satisfação do cliente, contendo uma escala hedônica no formato de escala facial numerada de 1 a 5, em que as expressões descrevem o grau de aprovação ou desaprovação, e com 11 requisitos ordenados relacionados com as preparações e serviços prestados. Fizeram parte da pesquisa 100 clientes, sendo aplicado o questionário nos dias 21, 22, 23 e 26 de setembro de 2016. Os resultados coletados foram positivos com altos percentuais de satisfação dos clientes para quase todos os requisitos relacionados tanto com as preparações quanto com os serviços prestados. Constatou-se através da avaliação dos clientes, que o restaurante oferece uma alimentação que satisfaz a maioria dos clientes e presta serviços que para a maioria são satisfatórios.

PALAVRAS-CHAVE: Satisfação. Restaurantes comerciais. Unidade de Alimentação e Nutrição. Serviços de alimentação. Consumidor.

1. INTRODUÇÃO

O setor de serviços de alimentação tem passado por mudanças significativas a fim de atender as expectativas dos clientes, que estão cada vez mais preferindo serviços que primam pela qualidade e que ofereçam uma alimentação variada e nutricionalmente adequada. Os cardápios dos restaurantes comerciais hoje oferecem uma variedade de opções culinárias, que vão desde a culinária regional à estrangeira, e toda sorte de opções de pratos para que as pessoas realizem suas refeições (CAMPOS NETO, 2016) Além disso, as refeições podem ser feitas por meio de menus à la carte, pelo sistema self service, por sistemas de tele-entrega e outras alternativas de serviço para escolha dos consumidores. Ultimamente o número de pessoas que procuram fazer suas refeições diárias em restaurantes comerciais, tem aumentado em razão da conveniência e de disporem de pouco tempo para preparar suas próprias refeições. De modo que, os restaurantes fazem parte da vida cotidiana de vários consumidores (SEBRAE, 2017).

A definição atribuída para restaurante é a de um local específico onde se realiza alguma refeição. Os restaurantes atuais procuram diferenciar-se por meio do seu estilo, requinte, cardápio, ambiente, localização, atendimento, e outros atributos, almejando satisfazer seus clientes. Para tanto, é necessário levar em conta os desejos, hábitos e a cultura de cada região, pois pode haver diferenças muito significantes, às vezes até mesmo de uma cidade para outra (SIEBEMEICHLER et al., 2013). Tanto o restaurante comercial quanto a UAN de uma empresa têm que lidar com a mudança de perfil do consumidor brasileiro que se torna cada vez mais exigente quanto à qualidade das refeições e serviços prestados (ABREU et al., 2011).

Segundo Abreu (2011), os restaurantes como a maioria dos produtos e marcas de consumo, têm uma espécie de imagem e os passos para a captação desta são descritos a seguir: determinar as características do restaurante que geram a preferência do cliente; estabelecer uma sequência dessas características de acordo com o grau de importância, ou seja, ambiente acolhedor, atendimento preferencial, produtos de primeira qualidade, nível dos descontos, sistema de serviço, etc.; determinar o perfil do cliente que se identifica na sequência de itens e quais são seus hábitos; estudar as mensagens de marketing; criar o cartão de cliente preferencial.

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada como a unidade de trabalho que realiza atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, como produção e distribuição de alimentação para coletividades, devendo fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade, e que seja adequada ao comensal. Além desses aspectos ligados à refeição, uma UAN objetiva, ainda, satisfazer o comensal no que diz respeito ao serviço oferecido. Este item engloba desde o ambiente físico, incluindo tipo, conveniência e condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre operadores da UAN e comensais, nos mais diversos momentos (SOUZA et al., 2015). Consiste de um serviço organizado, compreendendo uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e

higiênicos, objetivando, assim, atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajustem aos limites financeiros da Instituição ou empresa (ABREU et al., 2011).

O termo satisfação é bastante amplo e complexo, é a resposta ao contentamento do consumidor, o julgamento de que uma característica do produto ou serviço, ou o produto ou serviço em si, ofereceu (ou está oferecendo) um nível prazeroso de contentamento relativo ao consumo, incluindo níveis maiores ou menores de contentamento. De maneira geral, satisfação é o julgamento formado durante o uso ou consumo de produto ou serviço de determinado fornecedor, ou depois dele; portanto constitui uma reação ou sentimento em relação a uma expectativa (SIEBEMEICHLER et al., 2013). E cliente é toda pessoa, grupo, organização ou processos para os quais produzimos bens, serviços, informações ou outras atividades que tenham valor para os mesmos; e o cliente sempre tem razão (ABREU et al., 2011).

Nos últimos anos, as pesquisas voltadas para a satisfação do consumidor final têm sido cada vez mais enfatizadas, tanto pelas empresas como pelos institutos de pesquisa, pois a satisfação do cliente, juntamente com a qualidade percebida, influencia as intenções de compra e retenção de grande parte dos consumidores, gerando, conseqüentemente, lucro para a empresa (ALBANEZ et al., 2015).

As informações sobre os níveis de satisfação da clientela constituem uma das maiores prioridades de gestão nas empresas comprometidas com a qualidade de seus produtos e serviços. Assim, fica evidente a importância de se avaliar o nível de satisfação da clientela de uma UAN, para que se possa mensurar a qualidade da oferta de seus serviços (FEIL et al., 2015).

Uma pesquisa feita pelo Instituto Data Folha para a Associação das Empresas e Refeição e Alimentação Convênio para o Trabalhador (Assert), entre 14 e 22 de dezembro do ano passado e entre 6 e 16 de janeiro deste ano, abrangeu 51 cidades das quais 23 são capitais. Foram feitas 4.560 entrevistas com proprietários de estabelecimentos ou responsáveis por informações sobre preços. Os pesquisadores foram a restaurantes, bares, lanchonetes e padarias. Mais da metade dos consultados (56%) acredita que os clientes estão cada vez mais interessados no consumo de uma alimentação saudável. Do total entrevistado, 53% notaram aumento na procura por frutas, 61% observaram que os clientes estão comendo mais verduras e legumes e 65% observaram que cresceu o consumo de sucos naturais. Já a preferência pela combinação do arroz com feijão não houve alteração, segundo 58% dos consultados (EBC AGÊNCIA BRASIL, 2016).

O comportamento do consumidor e sua ligação com o marketing são bastante explícitos. A administração da qualidade se preocupa em como os consumidores ou usuários de um serviço sentem esse serviço e como suas percepções podem ser transformadas em práticas de marketing. Conhecer e satisfazer as necessidades dos clientes reforça o conceito de marketing e são vitais para o sucesso do empreendimento. O julgamento sobre a satisfação ou insatisfação vem da formação de expectativas. Os consumidores têm expectativas sobre os benefícios e desempenho do serviço (ABREU et al., 2011). De modo geral a qualidade é a

determinação da satisfação do cliente, que por sua vez para avaliar os serviços de alimentação deve ser medido o nível em que o produto satisfaz. Na UAN o grau de qualidade está associado aos seguintes aspectos: qualidade nutricional do alimento, segurança higiênico-sanitário, atendimento ao cliente e por fim ao preço de venda (FLORENCIO, 2010).

Portanto, sabendo-se que os consumidores estão procurando fazer suas refeições em locais que ofereça uma refeição saudável, variada e balanceada nutricionalmente, é importante que os restaurantes estejam preparados para satisfazer os requisitos desejados pelos clientes e as suas expectativas. Este trabalho tem por objetivo avaliar a satisfação dos clientes quanto à alimentação servida e serviços prestados por um restaurante em um supermercado de Fortaleza-Ce, e com isso, saber qual a percepção dos clientes atendidos sobre os serviços ofertados.

2. METODOLOGIA

Estudo feito por meio de uma abordagem quantitativa, descritiva e de delineamento transversal. Foi realizada a aplicação de um questionário de satisfação, feito com 100 clientes de um restaurante localizado no município de Fortaleza-Ce. Os pratos ofertados pelo restaurante em sistema self service, tem desde assados variados, molhos, pratos à base de aves, carnes, peixes, acompanhamentos, tortas doces e salgadas, sobremesas, quiches e uma boa variedade de salgados. Os clientes do restaurante foram convidados a participar da pesquisa ao término da refeição nos dias 21, 22, 23 e 26 de setembro de 2016, com a assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

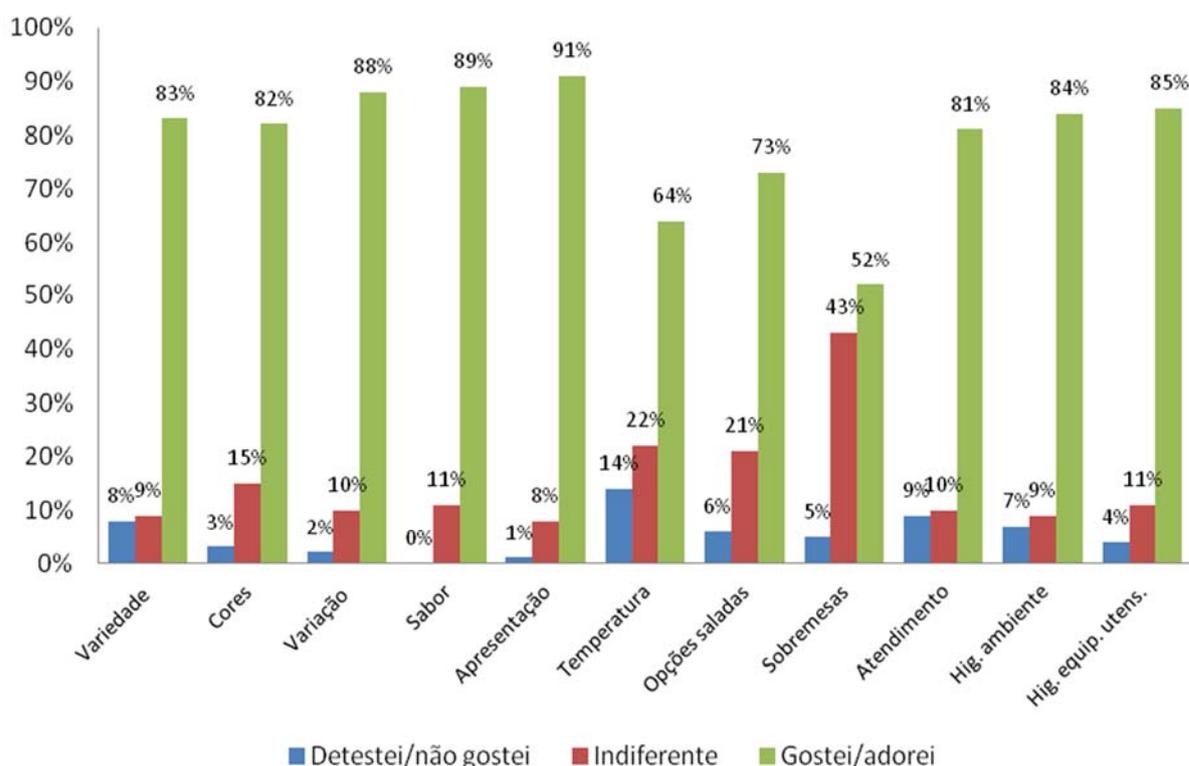
O questionário de satisfação do cliente utilizado para a pesquisa continha uma escala hedônica no formato de escala facial, em que as expressões descreviam o grau de aprovação ou desaprovação. A escala facial continha as seguintes expressões: detestei (1), não gostei (2), indiferente (3), gostei (4) e adorei (5). Foram ordenados 11 requisitos para avaliação: variedade dos alimentos, cores, variação da técnica de preparo (frio, assado, cozido), sabor, apresentação/aparência das preparações, temperatura, número de opções de saladas, qualidade das sobremesas, atendimento, higiene do ambiente e conservação e higiene dos equipamentos e utensílios.

A análise dos dados foi feita através de tabulação no programa Microsoft Excel 2016, com demonstração dos resultados através de gráficos, por frequências simples, em estatística descritiva. Quanto aos aspectos éticos, além da assinatura de TCLE pelos clientes, houve assinatura de Termo de Anuência pelo responsável pelo restaurante, de acordo com Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram da pesquisa 100 comensais que freqüentam com certa regularidade o restaurante em que foi feita a pesquisa. Os resultados apresentados através da pesquisa demonstraram ser positivos tanto no que se refere à alimentação servida, quanto aos serviços prestados. Os dados coletados apresentaram os seguintes resultados:

Gráfico 1. Percentual de Satisfação dos Clientes por Requisitos. Fortaleza, 2016.



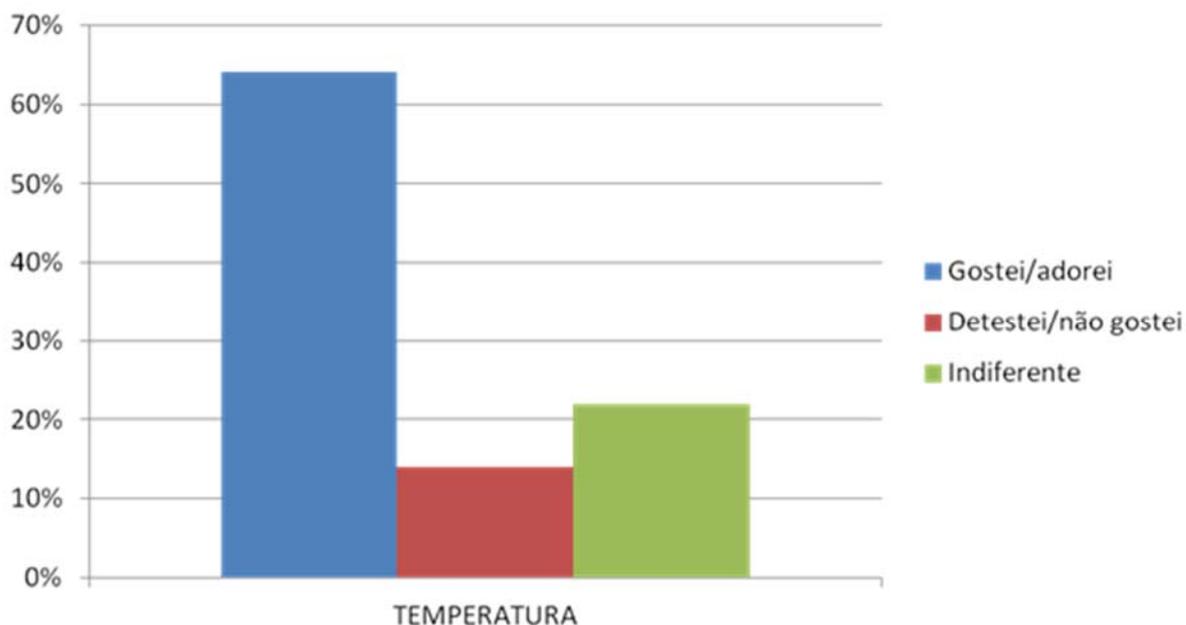
Fonte: Dados da pesquisa.

O gráfico 1 mostra que quase todos os requisitos receberam boa avaliação dos clientes, com percentuais de gostei/adorei acima de 60%, com exceção das sobremesas que receberam 52% de gostei/adorei e de indiferente 43%, indicando que deve-se fazer uma maior divulgação das mesmas. Com relação à temperatura dos alimentos, verificou-se que esse foi o requisito que mais teve percentual de detestei/não gostei de 14% (Gráfico 2), indicando a insatisfação com a temperatura dos alimentos. Quanto ao requisito atendimento, o percentual de detestei/não gostei foi de 9% (Gráfico 3), e através dos comentários feitos pelos clientes, bem como das observações feitas por escrito, percebeu-se que a insatisfação estava relacionada não com a forma de atendimento, mas com a demora para serem atendidos após se servirem, resultando em filas para pesar a refeição e a demora para chegar os pedidos como por exemplo, um copo de suco. Com relação à higiene do ambiente e dos equipamentos e utensílios, o percentual dos dois juntos foi de 11% de

detestei/não gostei (Gráfico 4 e 5), indicando que é necessário medidas corretivas para prestar aos clientes um serviço de qualidade higiênico-sanitária e prevenir risco de contaminação alimentar.

Um estudo realizado por Marten et al. (2012), feito com 110 consumidores para avaliar o grau de satisfação dos mesmos sobre as preparações oferecidas e serviços prestados de um restaurante comercial, mostrou que 82% estavam satisfeitos com a apresentação das preparações, 73% estavam satisfeitos com a qualidade das preparações, e 78% estavam satisfeitos com a higiene do estabelecimento, resultados semelhantes aos encontrados no presente estudo.

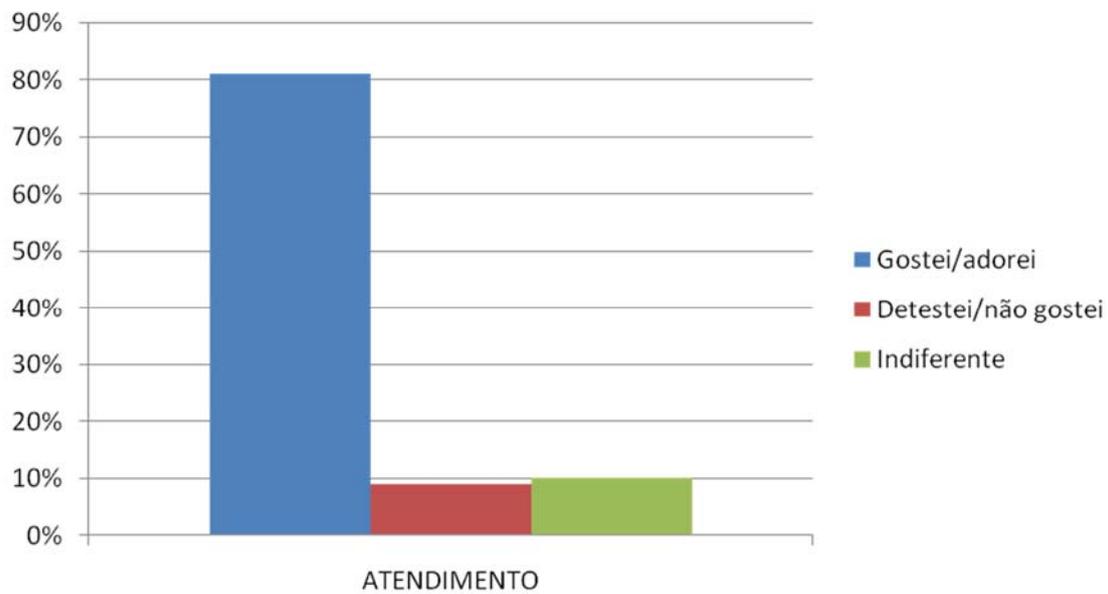
Gráfico 2. Satisfação com a temperatura das refeições. Fortaleza, 2016.



Fonte: Dados da pesquisa.

Em um estudo conduzido por Rocha et al. (2010), com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias e o binômio tempo x temperatura durante a distribuição em restaurantes comerciais, demonstrou inadequações quanto a temperatura das preparações no início da distribuição, após o início e ao final da distribuição. Tal achado se assemelha com o encontrado no presente estudo, pois embora a avaliação de aprovação dos clientes quanto a temperatura demonstrou um percentual de satisfação maior do que de desaprovação, no entanto, o percentual de 14% de detestei/não gostei confirma que no requisito temperatura das preparações também deve-se fazer correções e manter um controle rigoroso da temperatura das preparações para garantir a segurança alimentar dos clientes consumidores.

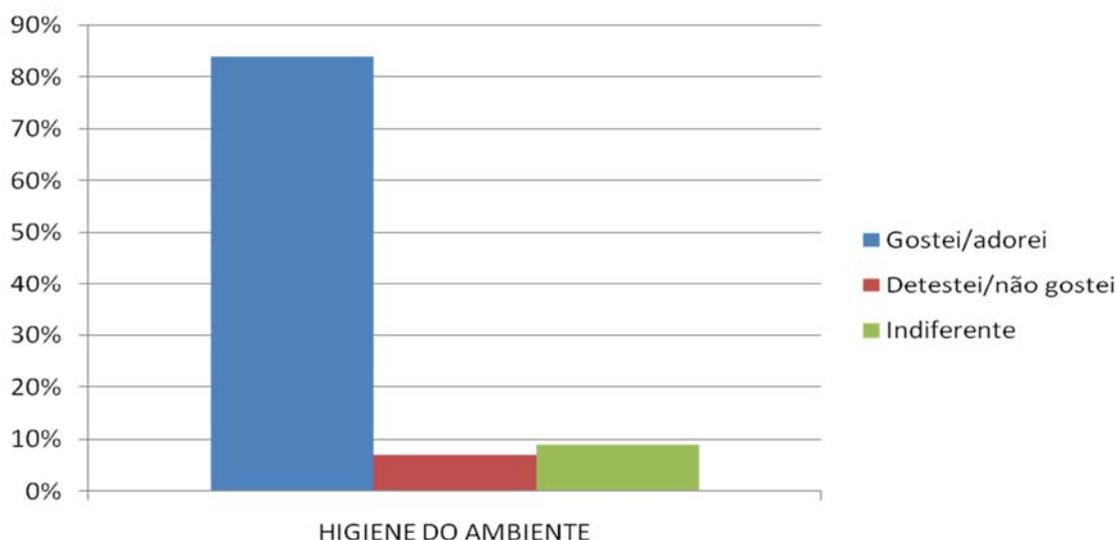
Gráfico 3. Satisfação com o atendimento. Fortaleza, 2016.



Fonte: Dados da pesquisa

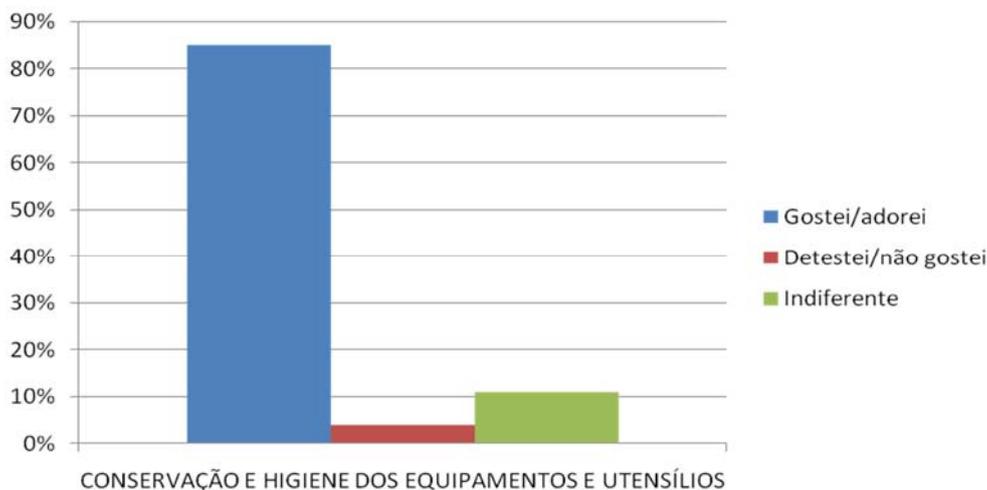
Um estudo conduzido por Angnes et al. (2013), com o objetivo de identificar atributos de escolha que influenciam na percepção da qualidade e na satisfação de clientes de restaurantes, mostrou que dentre os atributos mais expressivos citados estava o atendimento, o que revela como um bom atendimento é importante para a satisfação dos clientes. Em outro estudo que avaliou o grau de satisfação dos clientes de um restaurante comercial por meio de um questionário quantitativo, o atendimento do restaurante foi classificado como bom pela maioria dos clientes (MATA, et al., 2010), resultado parecido com o encontrado no presente estudo, em que o requisito atendimento recebeu um percentual de satisfação de 81% de gostei/adorei. No entanto, os 7% que detestaram ou não gostaram e pelas observações feitas Por esses clientes, revelaram que o restaurante precisa analisar seu quadro de funcionários e fazer as correções devidas para prestar aos seus clientes um serviço adequado e de qualidade.

Gráfico 4. Satisfação com a higiene do Ambiente. Fortaleza, 2016.



Fonte: Dados da pesquisa.

Gráfico 5: Satisfação quanto a conservação e higiene dos equipamentos e utensílios. Fortaleza, 2016.



Fonte: Dados da pesquisa.

Um estudo que envolveu 250 pessoas residentes na cidade de Campinas (SP), que costumam se alimentar fora de casa mostrou o grau de importância dos fatores que influenciaram na escolha dos estabelecimentos pelos consumidores, foi considerado como o fator mais importante a higiene do local e a qualidade dos alimentos oferecidos (LEAL, 2010). Outro estudo demonstrou que dentre os atributos elencados pelos turistas que freqüentavam restaurantes ou outro tipo de estabelecimento de serviço de alimentação, estava como um dos mais importantes a higiene e limpeza, além do bom atendimento (AGUIAR, 2012). Assim como também no estudo feito por Meister (2008), a limpeza do ambiente e o atendimento foram considerados os atributos mais importantes pelos clientes. Assim como

nesses três estudos, os clientes que participaram da atual pesquisa consideraram os requisitos de higiene do ambiente e dos equipamentos e utensílios como essenciais numa unidade de alimentação e nutrição. E apesar da avaliação no geral positiva dos clientes para estes requisitos, o percentual de 11% de detestei/não gostei da higiene geral do restaurante e as observações feitas por escrito pelos clientes, revelaram que é preciso fazer as devidas correções para prestar um serviço adequado e livre de contaminações.

As observações escritas por alguns clientes do restaurante sobre a higiene geral do ambiente e utensílios, sugerindo melhorias, assemelhou-se ao encontrado por Gardin e Cruvinel (2010), em que os clientes de um restaurante (36%) sugeriram melhorias na limpeza, desde a limpeza dos utensílios e talheres, como também das mesas e chão.

Os clientes se mostraram, em grande parte, satisfeitos com a alimentação servida e os serviços prestados, entretanto, é necessário dar atenção aos consumidores que se mostraram insatisfeitos e indiferentes, pois estes podem se tornar clientes potenciais de outros restaurantes. De modo que, este trabalho que avalia o grau de satisfação dos clientes constitui uma ferramenta de fundamental importância para o restaurante comercial onde foi feita a pesquisa. Com os dados obtidos o restaurante pode fazer as devidas melhorias e assim satisfazer as exigências e expectativas dos clientes, inclusive dos poucos que se mostraram insatisfeitos.

4. CONCLUSÃO

Com a pesquisa realizada, foi possível concluir que, a satisfação dos clientes quanto à alimentação servida e quanto aos serviços prestados foi positiva. A pesquisa de avaliação de satisfação dos clientes demonstrou que o restaurante oferece uma alimentação que satisfaz a maioria e presta serviços que para a maioria dos clientes são satisfatórios.

No entanto, os comentários feitos pelos clientes demonstram que é preciso realizar melhorias especialmente quanto à demora no atendimento. Quanto à higiene do ambiente, equipamentos e utensílios, foram requisitos que receberam boa avaliação dos clientes, no entanto, verificou-se através das observações feitas a necessidade de fazer correções a fim de proporcionar segurança higiênico-sanitária e alimentar.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Editora Metha, 2011.

AGUIAR, E. P. S.; CARVALHO, S. M. S. **Turistas de São Raimundo Nonato PI: perfil e grau de satisfação quanto aos serviços de alimentação.** Turismo em Análise, v. 23, n. 3, dez. 2012.

ALBANEZ, J. A. P.; GARCIA, S. F. A.; GALLI, C. L. A. **Métodos de Pesquisa de Satisfação de Clientes: um estudo bibliométrico.** PMKT – Revista Brasileira de Pesquisas de Marketing. São Paulo, v. 16, p. 1-27, 2015.

ANGNES, D. L.; MOYANO, C. A. M. **Atributos de escolha em serviços de restaurantes: um estudo exploratório.** Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. São Paulo, 7 (2), pp. 317-336, maio/ago. 2013.

CAMPOS NETO, Francisco do Amaral. **Agregação de valor em serviços customizados: análise desse processo nos restaurantes com sistema self-service por quilo.** 2015. Dissertação (Mestrado em Administração) Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Municipal de São Caetano do Sul, São Paulo, 2016.

FEIL, C. C. et al. **Pesquisa de Satisfação dos Comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.** Revista Uningá, v. 43, pp. 32-35, jan-mar., 2015.

FLORENCIO, G. K.; MAISTRO, L. **Perfil de Satisfação dos Clientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma Cidade do Interior de São Paulo.** In: 8ª Mostra Acadêmica UNIMEP, 2010, Piracicaba. Desafios da Educação Superior na Agenda do Novo Milênio, Piracicaba, 2010.

GARDIN, E. T. O.; CRUVINEL, E. B. S. **Avaliação da satisfação dos clientes do restaurante universitário do campus Londrina da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.** Trabalho de conclusão de curso de graduação em Tecnologia em Alimentos. UTFPR, Londrina (PR), 2014.

LEAL, Daniele. **Crescimento da Alimentação Fora do Domicílio.** Programa Ciência e Tecnologia de Alimentos. UNICAMP, Campinas, São Paulo, 2010. Disponível em www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/2010/XVII_1/docs/crescimento-fora-do-domicilio.pdf Acesso em: 22 Out. 2016.

MARTEN, et al. **Pesquisa de satisfação da qualidade nutricional sob a ótica dos consumidores em restaurante comercial.** FAURGS, Gramado – RS, 2012.

MATA, G. M. S. C. et al. **A experiência extensionista na implementação de boas práticas em restaurantes comerciais: um projeto piloto.** Revista Ciência em Extensão. v. 6, n. 1, p. 85-98, 2010.

MEISTER, A. P. S. **Pesquisa de Satisfação dos Clientes do Restaurante Vermelho Grill.** Trabalho de conclusão de curso de graduação em administração. UFRGS, Porto Alegre, 2008.

ROCHA, B. et al. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias e da temperatura das refeições servidas em restaurantes comerciais do tipo self-service.** Revista do Núcleo Interdisciplinar de Pesquisa e Extensão do UNIPAM. Patos de Minas: UNIPAM, n. 7, vol. 1: 30-40, ago. 2010.

SAMPAIO, K. MOREIRA, M. **Pesquisa diz que cresce procura por alimentação saudável.** EBC Agência Brasil. São Paulo, 2016. Disponível em <agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2016-04/pesquisa-diz-que-cresce-procura-por-alimentacao-saudavel>. Acesso em: 19 set. 2016.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Como montar uma Rotisseria. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-rotisseria.abd87a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>. Acesso em: 13 Dez. 2017.

SIEBENEICHLER, T. et al. **A Satisfação de Clientes de Restaurantes: uma avaliação da satisfação e da importância dos atributos.** Revista de Administração. V. 6, n. 11, p. 39-58, 2013. Disponível em <revistas.fw.uri.br/index.php/revistadadm/articje/view/889>. Acesso em: 01 Out. 2016.

SOUZA, Irani Gomes dos Santos. et al. **Nutrição Clínica, Esportiva, Saúde Coletiva e Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação.** São Paulo: Martinari, 2015.

ABSTRACT: There are increasing numbers of people looking to dine in commercial restaurants. Thus, restaurants seek to differentiate themselves through their style, refinement, menu, environment, service, and other attributes, aiming to satisfy their customers. Therefore, it is important that the restaurants evaluate the level of customer satisfaction through satisfaction surveys, in order to measure the quality of the offer of their services. The objective of this study was to evaluate customer satisfaction regarding food served and services provided by a restaurant in a supermarket in Fortaleza-Ce. For the study, a customer satisfaction questionnaire was used, containing a hedonic scale in the facial scale format numbered from 1 to 5, in which the expressions describe the degree of approval or disapproval and with 11 ordered requirements related to the preparations and services provided. A total of 100 clients were included in the survey, and the questionnaire was applied on September 21, 22, 23 and 26, 2016. The results were positive with high percentages of customer satisfaction for almost all requirements related to both the preparations and the services provided. It has been found through the evaluation of customers

that the restaurant offers a food that satisfies the majority of customers and provides services that for the most are satisfactory.

KEYWORDS: Satisfaction. Commercial restaurants. Food and Nutrition Unit. Food services. Consumer.

Sobre os autores

Ada Oliveira Borges da Silva Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Bolsista do Projeto de Extensão Estratégias de incentivo a doação de leite materno ao Banco de Leite Humano do Hospital Regional Materno Infantil de Imperatriz; E-mail: adinha.borges@hotmail.com

Adna Tenório Gomes Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; E-mail para contato: adna_tenorio14@hotmail.com

Adriana Gomes Nogueira Ferreira Professora do Curso de Enfermagem da Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal do Ceará – UFC; Mestrado pela Universidade Federal do Ceará – UFC; Doutorado pela Universidade Federal do Ceará – UFC; E-mail: adrianagn2@hotmail.com

Adriano Figuerêdo Neves Professor da Universidade Estadual do Tocantins-UNITINS; Graduação em Enfermagem pelo Centro Universitário Luterano de Palmas-TO; Mestrado em Ciências Ambientais e Saúde pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás- PUC-GO. Grupo de pesquisa: Núcleo interdisciplinar de estudos e pesquisas em saúde pública, da Universidade Estadual do Tocantins. E-mail: adrianoazinha@hotmail.com

Águeda Cleofe Marques Zaratín Professora da Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas - Metrocamp DeVry – Grupo Adtalem; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Campinas da Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas - Metrocamp DeVry – Grupo Adtalem; Graduação em Educação Física pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas.; Mestrado em Fisiologia do Exercício pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP; Doutorado em Biologia Funcional e Molecular pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP; Email para contato: agueda_zaratin@hotmail.com

Aldllayne Mayara da Silva Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry; Monitora da disciplina de Saúde da Criança e do Adolescente; Bolsista ProUni 50%; E-mail para contato: aldllaynemayara@outlook.com

Ana Clara Dias de Andrade Graduanda do curso de Farmácia do Centro Universitário do Vale do Ipojuca; ana.clara.dias9@hotmail.com

Ana Cristina Pereira Costa de Jesus Costa Professora do Curso de Enfermagem da Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Graduação em Enfermagem pela Universidade Estadual do Pará – UEPA; Mestrado em Enfermagem pela Universidade Federal do Ceará – UFC; Doutorado em Enfermagem pela Universidade Federal do Ceará – UFC; E-mail: anacristina_itz@hotmail.com

Ana Luisa de Rezende Ferreira Mendes Possui graduação em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará (1998), Especialização em Ciências Fisiológicas pela Universidade Estadual do Ceará (2000), Mestrado Acadêmico em Ciências Fisiológicas pela Universidade Estadual do Ceará (2000) e Doutoranda em Saúde Coletiva - UECE. Atualmente é nutricionista do Hospital São José de Doenças Infecciosas e professora das disciplinas de Avaliação Nutricional e Dietética e Nutrição no curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Ceará. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Nutrição Clínica e Coletiva, atuando principalmente nos seguintes temas: funcionários, necessidades nutricionais, doenças infectocontagiosas, doenças crônicas não transmissíveis, metabolismo e alimentação.

Ana Paula Apolinário da Silva Devry – Fanor/ Faculdade Nordeste ; Graduação em Nutrição. Devry –Faculdade Nordeste, Fanor, Brasil. Extensionista do Projeto Centro de tratamento de transtornos alimentares, CETRATA. Universidade Federal do Ceará, UFC. Brasil. Email: apaluap@hotmail.com

Ana Paula de Farias Feitosa Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DEVRY; Pós-graduanda em Nutrição Clínica; E-mail para contato: paulafariasf@gmail.com

Andressa Galindo Alves de Melo Oliveira Acadêmica do 8º período do curso de bacharelado em enfermagem pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca - UNIFAVIP/Devry. Extensionista do projeto de extensão Universitário Maternidade Segura – Ciência, Cuidado e Amor UNIFAVIP/Devry Monitora da Disciplina Enfermagem em Saúde da Mulher - UNIFAVIP/Devry. Possui o curso técnico de Enfermagem pelo Centro de Ensino Técnico de Arcoverde - CETA. Trabalho/ concursada pela Secretaria Municipal de Saúde de Caruaru, exercendo a função de técnica de enfermagem. E-mail: andressagmelo@hotmail.com

Annanda Rebeca Gomes Bezerra Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Voluntária do Projeto de Extensão Estratégias de incentivo a doação de leite materno ao Banco de Leite Humano do Hospital Regional Materno Infantil de Imperatriz; E-mail: annanda.rebeca@hotmail.com

Antônia de Sousa Lima Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Voluntária do Projeto de Extensão Estratégias de incentivo a doação de leite materno ao Banco de Leite Humano do Hospital Regional Materno Infantil de Imperatriz; E-mail: antoniasousalima@hotmail.com

Antonio Ricardo Barreto Graduando em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará.

Aparecida Cardoso da Silva Graduação em Ciências Biomédicas pela Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas – Metrocamp DeVry; E-mail para contato: josi_card@yahoo.com.br

Ariadne Siqueira de Araújo Gordon Professora do Curso de Enfermagem da Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Graduação em Enfermagem pela Universidade do Estado do Pará – UEPA; Mestrado em Doenças Tropicais pela Universidade Federal do Pará – UFPA; E-mail: ariadelle@hotmail.com

Arla Raquel Saraiva Zanin Bruno Professora da Universidade Estadual do Tocantins – UNITINS; Graduação em Enfermagem pelo Instituto Tocantinense Presidente Antonio Carlos-ITPAC; Mestrado em Educação pela Universidade Estácio de Sá; Grupo de pesquisa: Núcleo interdisciplinar de estudos e pesquisas em saúde pública, da Universidade Estadual do Tocantins. E-mail para contato: arlaszanin@gmail.com

Arthur Fernandes Gáspari Doutorando em Educação Física pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) com estágio internacional na The University of Queensland - Brisbane, Austrália. Mestre, Bacharel e Licenciado pela Faculdade de Educação Física da UNICAMP. Experiência na área de Fisiologia do Exercício, Treinamento Esportivo e Tecnologia Aplicada ao Esporte e Atividade Física. Integrante do Laboratório de Fisiologia do Exercício (FISEX-UNICAMP), Grupo de Estudos em Desempenho Aeróbio (GEDAE-USP), Laboratório de Estudos Eletromiográficos (LEE-UNICAMP) e Grupo de Escalada Esportiva da Unicamp (GEEU).

Brenda Veríssimo Ferreira Acadêmica do 8º Período do curso de Bacharelado em Enfermagem pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/ DEVRY. Participou da Monitoria de Citologia, Histologia e Embriologia (168 horas) e de Extensão Universitária denominada Maternidade Segura- Ciência, Cuidado e Amor por dois semestres (216 horas). brendaverissimo@hotmail.com.br

Breno Wanderson Lopes Visgueira Graduação em Tecnologia em Radiologia pelo Centro Universitário Uninovafapi, Pós-graduado em Imaginologia pelo Centro Universitário Uninovafapi, Pós-graduando em Anatomia e patologia associada pela Faculdade Unyleya.

Bruna Pereira do Nascimento Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará; Especializanda em Gestão de Alimentação pela Universidade Estadual do Ceará; Residente de Nutrição em Cancerologia pelo Instituto do Câncer do Ceará. E-mail para contato: brunandrade_095@hotmail.com

Bruno Gonçalves dos Santos Aluno do curso Tecnólogo em Radiologia da Adtalem Devry Brasil|Facid.

Caíque Rodrigues de Carvalho Sousa Graduação em Licenciatura em Ciências Biológicas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

Camila Aires Pelegrini Graduação em Ciências Biomédicas pela Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas – Metrocamp DeVry; Email para contato: camilaires_pele@yahoo.com.br

Carla de Fátima Cruz Alves Graduação em Biomedicina pela DeVry Metrocamp

Carla Nicolli da Silva Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; E-mail para contato: carlanicolli@gmail.com

Carolina Heitmann Mares Azevedo Ribeiro Professora da Universidade Federal do Pará – UFPA; Graduação em Farmácia-Bioquímica pelo Centro de Ensino Superior do Pará – CESUPA; Mestrado Farmácia (Análises Clínicas) pela Universidade de São Paulo; Doutorado em Farmácia (Análises Clínicas) pela USP; E-mail: carolmheitmann@hotmail.com

Carolina Vasconcelos de Almeida Neves possui graduação em Enfermagem pela Universidade Federal de Pernambuco (2011), Pós-graduação Lato Sensu em Gestão do Conhecimento na Faculdade Instituto Brasileiro de Gestão e Marketing (2016), Mestrado em Enfermagem pela Universidade de Pernambuco – Faculdade Nossa Senhora das Graças - FENSG. Tem experiência na área de Epidemiologia, Políticas Públicas de Saúde, Saúde Coletiva. No âmbito profissional, atuou no ano de 2012 como Avaliadora de Qualidade do projeto de pesquisa PMAQ-AB - Programa de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica. Neste mesmo ano, trabalhou no Atendimento Pré-Hospitalar em eventos esportivos no Estado. Em 2015, foi convidada ao cargo de Coordenadora nos Laboratórios em Saúde da Faculdade Instituto Brasileiro de Saúde – IBS, durante o processo de implantação dos mesmos (Julho de 2015). Após dois meses, fora promovida a Coordenadora Acadêmica no Curso de Enfermagem, assumindo tal função até Setembro de 2016. Na área acadêmica, atuou como Professor na Escola Técnica de Enfermagem – Irmã Dulce, por 2 anos (2011 – 2013); foi professora na Faculdade Instituto Brasileiro de Gestão e Marketing – IBGM, por dois anos (2013-2015). Também é professora em Pós-graduações, atuando nas seguintes Instituições: Fundação de Ensino Superior de Olinda – FUNESO (2013-2015), Faculdade Maurício de Nassau - UNINASSAU do Recife (2015 e 2016) e Faculdades Integradas de Patos – FIP (2016). Além disso, ministra aulas em preparatórios para concursos em Recife, nas áreas de Epidemiologia e Saúde Coletiva. Atualmente, trabalha na UNIFAVIP, em Caruaru, nas disciplinas afins a área de saúde coletiva, é membro do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital da Restauração (HR) – PE.

Caroline Estéfane da Silva Acadêmica do 8º período do curso de Bacharelado em Enfermagem pelo Centro Universitário Vale do Ipojuca - UNIFAVIP/DEVRY. E-mail: caroline.estefany@hotmail.com

Celene Fernandes Bernardes Pós-graduada em Bioquímica, tendo obtido os títulos de Mestre e Pós-doutorado na UNICAMP e o título de Doutorado na UNIFESP. Trabalha na área de Bioquímica como professora e pesquisadora. Atua como pesquisadora nas áreas de bioenergética mitocondrial em células de mamíferos e protozoários e na área de metabolismo relacionado à atividade física. Como professora de bioquímica ministra atualmente aulas para os cursos de medicina,

biologia, veterinária, nutrição e química. Atuou como professora para os cursos de farmácia, fisioterapia, biomedicina, terapia ocupacional e enfermagem.

Celielson Germano de Oliveira Graduação em Medicina pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA) SÃO LUIS-MA; Residência em Cirurgia Geral pelo Hospital Universitário da UFMA- SÃO LUIS-MA; Residência em Cirurgia do Aparelho Digestivo pelo Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUJBB) Belém-PA; Pós-Graduação em Cirurgia Minimamente Invasiva pelo IPEMEC/UNICETREX; Email: celielson@hotmail.com

Cristiane Gomes Lima Professora do Centro Universitário do Vale do Ipojuca; Graduada em Farmácia pelo Centro Universitário Tabosa de Almeida; Pós-Graduada em Citopatologia/Citologia Clínica pelo **Centro de Capacitação Educacional (CCE Cursos)**; Mestre em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal de Pernambuco; crislimah@hotmail.com

Dailane Ferreira Sousa Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Bolsista de Iniciação Científica PIBIC pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq (2017 - 2018); Voluntária extensionista pela PROEX – UFMA. E-mail: dailane.sousa18@hotmail.com.

Daniela Oliveira Procorio Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; E-mail para contato: danielapnutricionista@gmail.com

Daniella Martins Rodrigues Professora da Universidade Estadual do Tocantins-UNITINS Graduação em Enfermagem pela ITPAC- Instituto Tocantinense Presidente Antônio Carlos; Grupo de pesquisa: X- Núcleo interdisciplinar de estudos e pesquisas em saúde pública, da Universidade Estadual do Tocantins. E-mail para contato: daniella.mr@unitins.br

Débora Cristiane Paulino Silva Acadêmica do 8º período do curso de Bacharelado em Enfermagem pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca - UNIFAVIP/Devry. Extensionista do projeto de extensão Universitário intitulado Qualidade de Vida da Promoção à Saúde Corporal e Mental, 2017.2 e do projeto de extensão Maternidade Segura 2015.2 a 2016.1, 160h. Atua em projetos sociais voltados para promoção de saúde. E-mail: deborapaulino@hotmail.com

Déborah Maria Caroline dos Santos Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry; Bolsista FIES 50% e ProUni 50%. Extensionista no projeto "Qualidade de vida através da promoção à saúde corporal e mental." Monitora no projeto de Extensão "Maternidade segura: Ciência, cuidado e amor." E-mail para contato: debby_mcs@hotmail.com

Edijane Helena da Silva Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry;

Extensionista no projeto Operação Segura: assistência de enfermagem perioperatória; Bolsista Produtividade em Pesquisa pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry, devido ao projeto de extensão Operação Segura: assistência de enfermagem perioperatória. E-mail para contato: edijane19@hotmail.com.br

Ednaldo Francisco Santos Oliveira Júnior Professor do Centro Universitário Uninovafapi, Professor do Instituto Federal do Piauí- IFPI, Coordenador e Professor da Pós-graduação Lato Sensu em Imaginologia do Centro Universitário Uninovafapi, Graduação em Tecnologia em Radiologia pelo Instituto Federal do Piauí- IFPI, Graduando em Odontologia pela Faculdade Maurício de Nassau, Pós-graduado em Oncologia pela Universidade Estadual do Piauí- UESPI, Mestre em Saúde da Família pelo Centro Universitário Uninovafapi, Doutorando em Ciências da Saúde pela Faculdade de Medicina do ABC.

Emanuelle Vilar Duarte dos Santos Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry; Monitora da disciplina de Saúde da criança e do adolescente. E-mail para contato: emanuellevilar96@gmail.com

Emmily Fabiana Galindo de França Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry; Monitora da disciplina Técnicas de socorros urgentes e estudos em acidentes e violências; Extensionista do projeto “Qualidade de vida através da promoção à saúde corporal e mental”; Membro da Liga Estudantil de Saúde Mental do Agreste – LESMA; E-mail para contato: emmilyfab09@gmail.com

Erliene Feitosa de Oliveira Cavalcante Professora do Curso de Enfermagem na Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão; Enfermeira do Hospital Regional Materno Infantil – HRMI; Graduação em Enfermagem pela Universidade Estadual Vale do Aracá; E-mail: erlienefeitosa@hotmail.com

Fernando César Rodrigues Brito Graduado em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará (1999) ; Especialista em Alimentação Coletiva; Especialista em Bioquímica e Biologia Molecular, Mestre em Saúde Pública pela Universidade Estadual do Ceará. Doutorando em Biotecnologia e Saúde pela Rede Nordeste de Biotecnologia (Renorbio). Professor dos cursos de Nutrição, Enfermagem e Gestão Hospitalar e coordenador do Curso de Graduação em Nutrição e da Pós-Graduação em Nutrição Clínica e Funcional do Centro Universitário Estácio do Ceará.

Floriacy Stabnow Santos Professora do Curso de Enfermagem da Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Graduação em Enfermagem e Obstetrícia pelo Centro Universitário Adventista São Paulo; Mestrado Liderança pela Universidade de Santo Amaro-UNISA; Doutorado em Ciências pelo Programa de Pós-Graduação da Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo – EERP/USP; E-mail: floriacys@gmail.com

Francisca Aline Arrais Sampaio Santos Professora do Curso de Enfermagem da Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal do Ceará – UFC; Mestrado em Enfermagem pela Universidade Federal do Ceará – UFC; Doutorado em Enfermagem pela Universidade Federal do Ceará – UFC; E-mail: alinearraissantos@yahoo.com.br

Francisca Bárbara Gomes da Silva Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Bolsista de Iniciação Científica PIBIC pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Desenvolvimento Científico do Maranhão - FAPEMA (2015); E-mail: barbara.ufma@hotmail.com

Francisco José Nunes Aguiar Graduação em Odontologia pela Faculdade Integral Diferencial - DeVry/Facid (Teresina/Pi). Foi diretor de Extensão da Liga Acadêmica de Estética em Odontologia da DeVry/Facid. Aperfeiçoamento em Cirurgia Oral Menor pelo Instituto Lato Sensu em 2017 (Teresina/PI). Habilitação em Laserterapia (CFO) + Capacitação em Laser na Prevenção e Tratamento da Mucosite Oral em Pacientes Oncológicos (MEC) ALLASER. Intercambista do Programa em Saúde Internacional e Interdisciplinar da Chamberlain College of Nursing.

Gabrielle Guimarães Araújo Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; Pós-graduada em Nutrição Clínica pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; E-mail para contato: gaby_mello_@hotmail.com

Geam Carles Mendes dos Santos Possui graduação em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará (1999) e Mestrado em Ciências Fisiológicas pela Universidade Estadual do Ceará (2002). Atualmente é Pro-Reitor Acadêmico do Centro Universitário Estácio do Ceará. Professor Adjunto do curso de graduação em nutrição e da Pós-graduação de Nutrição Clínica e Funcional do Centro Universitário Estácio do Ceará. É membro titular do departamento Nutrição da Associação Médica de Terapia Intensiva (AMIB). Tem Experiência em Gestão de curso e unidade Universitária. Na pesquisa e na vida profissional têm experiência na área de Nutrição Clínica, com ênfase em Unidade de Terapia Intensiva atuando principalmente nos seguintes temas: Suporte Nutricional, Nutrição clínica, Nutrição experimental.

Gésica Kelly da Silva Oliveira Enfermeira pela Faculdade do Vale do Ipojuca - FAVIP. Especialista em Urgência e Emergência. Especialista em Ginecologia e Obstetrícia. Mestre em Educação em Ciências e Matemática pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE|CAA. Preceptora de Estágios do Curso de Bacharelado em Enfermagem do Centro Universitário do Vale do Ipojuca (UNIFAVIP|DeVry). Pesquisadora do Laboratório de Pesquisa em Políticas Públicas, Currículo e Docência - LAPPUC|UFPE.

Gilvamar Rodrigues Santiago Júnior Graduação em Farmácia pela Faculdade de Imperatriz (FACIMP / DeVry); E-mail para contato: gilvamarjunior95@hotmail.com.

Giovana Binbatti Selingardi Graduação em Biomedicina pela DeVry Metrocamp

Hanari Santos de Almeida Tavares Coordenadora do curso de enfermagem da Universidade Estadual do Tocantins – UNITINS; Graduação em Enfermagem pela Faculdade do Bico do Papagaio; Grupo de pesquisa: Núcleo interdisciplinar de estudos e pesquisas em saúde pública, da Universidade Estadual do Tocantins. E-mail para contato: hanari.sa@unitins.br

Helen Paula Silva da Costa Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular. Graduação em Ciências biológicas. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Mestrado em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Doutorado em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil Pós-Doutorado. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Email: heloscosta@gmail.com

Herica Cecília da Silva Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DEVRY; Pós-graduanda em Nutrição Clínica; E-mail para contato: hericacecilia@gmail.com

Jaene Maria Sousa de Oliveira Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Voluntária do Projeto de Extensão Estratégias de incentivo a doação de leite materno ao Banco de Leite Humano do Hospital Regional Materno Infantil de Imperatriz; E-mail: jaine_mso@hotmail.com

Jailson Oliveira dos Santos Aluno do curso Tecnólogo em Radiologia da Adtalem Devry Brasil | Facid. Email: jailson.som2@gmail.com

Janaína Miranda Bezerra Professora do Curso de Enfermagem da Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Graduação em Farmácia-Bioquímica pelo Centro de Ensino Superior do Pará – CESUPA; Mestrado Ciências (Biologia da Relação Patógeno-Hospedeiro) pela Universidade de São Paulo; Doutorado em Ciências pelo Departamento de Moléstias infecciosas da Faculdade de Medicina da USP; E-mail: mbjanaina@hotmail.com

Janayna Araújo Viana Professora da Universidade Estadual do Tocantins-UNITINS; Graduação em Enfermagem pela Faculdade do Bico do Papagaio – FABIC; Mestrado em Ciências Ambientais e Saúde pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás- PUC-GO. Grupo de pesquisa: Núcleo interdisciplinar de estudos e pesquisas em saúde pública, da Universidade Estadual do Tocantins. E-mail: janaynavi@hotmail.com

Jennifer Tayne dos Santos Sobral Nutricionista pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (UNIFAVIP/Devry), Pós-graduanda em Saúde Pública pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (UNIFAVIP/Devry), Caruaru-PE

Jéssica Correia Macedo Discente da Universidade Centro Universitário DeVry/Unifavip; Graduanda em enfermagem pela Universidade Centro Universitário DeVry/Unifavip; E-mail para contato: jessica_cmacedo2012@hotmail.com

João Lucas de Souza Galdino Graduando do oitavo período do curso de farmácia pela UNIFAVIP-DEVRY; Monitoria de BIOQUÍMICA 2015.1 E 2015.2; Iniciação científica: Bioprospecção e potencial tecnológico de plantas da caatinga indicadas por usuárias de uma unidade básica de saúde do agreste de PE. No período de 2016. Email para contato: lucasgaldino05@gmail.com

João Xavier da Silva Neto Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular. Graduação em Ciências Biológicas. Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, UERN, Brasil. Mestrado em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Doutorado em andamento em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil Email: xaviersn@live.com

Josué Junior Araujo Pierote Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Clínica Odontológica FOP/UNICAMP. Mestre em Clínica Odontológica (Área de Concentração: Dentística) - FOP/UNICAMP (2015-2017). Cirurgião-Dentista pela Universidade Federal do Piauí (2010 - 2015). Participou do Programa de Estágio em docência (PED/UNICAMP - 2015.2; 2016.1), Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (PRÓ-SAÚDE - 2012-2014) articulado ao Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-SAÚDE 2012-2014), do Programa de Iniciação Científica da Universidade Federal do Piauí (ICV 2012/203; ICV 2013/2014 e PIBIC 2014/2015).

Karoline Sabóia Aragão Graduada em Farmácia pela Universidade Federal do Ceará; Doutora em Biologia Molecular e Nanobiologia pela França-UJF; Professora do Centro Universitário Estácio do Ceará.

Laura Fabiane de Macêdo Lopes Pereira Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca-UNIFAVIP/DeVry; Monitora da disciplina Técnicas de socorros urgentes e estudos em acidentes e violências. Extensionista no projeto Operação Segura: assistência de Enfermagem perioperatória. Bolsista FIES 50% e ProUni 50%. E-mail para contato: laurinha.lopes@hotmail.com

Laynara Santos Silva Acadêmica do curso de Farmácia da Faculdade de Imperatriz, Devry/FACIMP Imperatriz – Maranhão; Membro da Liga Acadêmica de Farmacologia e Toxicologia da Faculdade de Imperatriz, Devry/FACIMP Imperatriz – Maranhão; Grupo de pesquisa: Pesquisa de Iniciação Científica (PICT) da Faculdade de Imperatriz, Devry/FACIMP Imperatriz – Maranhão; E-mail para contato: laynarass96@gmail.com

Leandro Soares Damasceno Mestre em Nutrição e Saúde, Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos e graduado em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará. Tem experiência como nutricionista, nas áreas de Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva e Gestão de qualidade. Atua como nutricionista concursado da Maternidade Santa Terezinha, pela prefeitura de Caucaia- CE. É professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Ceará e Centro Universitário Fanor Devry. Atua também como orientador e membro de bancas de TCC 1 e 2 na área de Alimentação Coletiva, Alimentação escolar, Segurança Alimentar, Saúde Pública e Gastronomia. Na área acadêmica, tem como foco de seus trabalhos a área de Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Pública.

Lígia Valéria de Souza Sá Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry; Monitora da disciplina de Bloco cirúrgico e CME; Extensionista no projeto Operação Segura: assistência de enfermagem perioperatória. E-mail para contato: ligiavaleria_sa@hotmail.com

Livia Fernanda Siqueira Santos Enfermeira no Hospital Regional Materno Infantil de Imperatriz – MA; Graduação em Enfermagem pela Universidade CEUMA; Especialista em Saúde da Família pela Universidade Federal do Maranhão; E-mail: livia-siqueira2011@hotmail.com

Lorena Carolina Santana de Araújo Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; Mestranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Pernambuco; Grupo de pesquisa: Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade Federal de Pernambuco; Bolsista Produtividade em Pesquisa pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES); E-mail para contato: lorenacs.araujo@gmail.com

Luana Germano de Oliveira Acadêmica do curso de Farmácia da Faculdade de Imperatriz – DeVry/FACIMP; Imperatriz – MA. Email: logluana@hotmail.com

Luana Rafaela de Lima Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DEVRY; Pós-graduanda em Nutrição Clínica; E-mail para contato: Rafaela.luana@hotmail.com

Lucas Martins de Sousa Graduando em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará. E-mail para contato: lucasmartinsdesousa10@gmail.com

Lucas Pinheiros Dias Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular; Graduação em Tecnologia em Alimentos. Instituto Federal do Piauí, IFPI, Brasil. Mestrado em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Doutorado em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil; Pós-Doutorado. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Email: lpinheirodias@gmail.com

Luciana Freitas Oliveira Devry – Fanor/ Faculdade Nordeste ; Graduação em Nutrição. Devry – Faculdade Nordeste, Fanor, Brasil. Extensionista do Projeto Centro de tratamento de transtornos alimentares, CETRATA. Universidade Federal do Ceará, UFC. Brasil. Email:lucianawolney@yahoo.com.br

Luciana Moura Moraes Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará (2017). Voluntária do projeto de extensão e responsabilidade social educação nutricional nas escolas e para diferentes grupos populacionais como promoção da saúde. Voluntária do programa de Iniciação Científica com o projeto “Desenvolvimento e Aplicação de um Jogo Manual e um Aplicativo para Educação Alimentar de Crianças com Síndrome de Down”. Membro voluntária do projeto de extensão e atendimento nutricional em adultos no consultório de nutrição no Núcleo Integrado de Saúde Estácio. Monitora voluntária das disciplinas de Fisiologia Humana e Nutrição Humana.

Luiz Francisco Wemmenson Gonçalves Moura Universidade Estadual do Ceará, Centro de Educação, Ciências e Tecnologia da Região dos Inhamuns-CECITEC; Graduação em ciências biológicas. Universidade Estadual do Ceará, UECE, Brasil. Especialização em Biologia e Química. Universidade Regional do Cariri, URCA, Brasil. Doutorado em andamento em biotecnologia de produtos naturais. Rede nordeste de biotecnologia, RENORBIO, Brasil. Email: wemmenson.moura@uece.br

Maraisa Greggio Delboni Graduação em Odontologia pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas PUC (2001), Especialista em Endodontia pelo Centro de Pesquisas Odontológicas São Leopoldo Mandic, Campinas-SP (2003), Mestrado (concluído em 2006) e Doutorado (concluído em 2009) em Clínica Odontológica com Área de Concentração em Endodontia pela Faculdade de Odontologia de Piracicaba Universidade Estadual de Campinas (FOP-UNICAMP). Doutorado "Sanduíche" com estágio de 6 meses na Universidade de Iowa, nos Estados Unidos, no Laboratório de Biologia Molecular, com apoio PDEE-CAPES (2008). Professora de Endodontia, Microbiologia Oral e Clínica Integrada na Devry/Facid e cursos de especialização em Endodontia na ABCD e Ciaodonto.

Marcelino Santos Neto Professor do Curso de Enfermagem da Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Professor Permanente do Curso de Pós Graduação em Enfermagem (PGENF/UFMA - Mestrado). Graduação Farmácia e Habilitado em Análises Clínicas (Bioquímica) pela Universidade Federal do Pará – UFPA; Mestrado em Gestão, Pesquisa e Desenvolvimento em Tecnologia Farmacêutica pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC-GO). Doutorado em Ciências (DINTER USP/UFMA/UESC) pelo Programa Enfermagem em Saúde Pública da Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo (EERP/USP). E-mail: marcelinosn@gmail.com

Marcony Luiz Silva Discente da Universidade Centro Universitário DeVry/Unifavip; Graduando em farmácia pela Universidade Centro Universitário DeVry/Unifavip;E-mail para contato: marcony_lb@hotmail.com

Marcos André de Araújo Duque Professor da UNIFAVIP – DeVry; Graduação em Biomédico com habilitação em Patologia Clínica, graduado pela Associação Caruaruense de Ensino Superior (ASCES). Mestre em Biologia Aplicada à Saúde pelo Laboratório de Imunopatologia Keiso Asami (LIKA), área de concentração Patologia Humana (Setor de Patologia do LIKA), doutorando em Ciências Biológicas (Centro de Ciências Biológicas) também pela UFPE. Desenvolve pesquisa na área biomédica com foco em PATOLOGIA, ANATOMIA PATOLÓGICA, HISTOPATOLÓGICO, IMUNOISTOQUÍMICA, ANÁLISES ULTRAESTRUTURAL e BIOLOGIA MOLECULAR. É pesquisador com foco em Patologias dos Distúrbios Circulatórios (Estudo dos Aneurismas de Aorta e seus marcadores biológicos - Metaloproteínases de Matriz/MMPs-2, e -9, Alfa 1 antitripsina, Ferritina, Calprotectina), membro do Grupo de Pesquisas em Processos Patológicos (GP3) do Departamento de Patologia - Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFPE. Doutorado em andamento em Ciências Biológicas pela UFPE. E-mail para contato: marcosduque3@gmail.com

Maria de Fatima da Costa Queiroga Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará (2017). Voluntária do projeto de extensão e responsabilidade social educação nutricional para diferentes grupos populacionais.

Maria Dioneia Ferreira de Medeiro Enfermeira pela Faculdade do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DeVry.

Maria Evanily Campos Enfermeira pela Faculdade do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DeVry.

Maria Gabriela Santos da Silva Graduanda do curso de Farmácia do Centro Universitário do Vale do Ipojuca; gabi-santos-silva@hotmail.com

Maria Monalis de Lima Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry; Monitora da disciplina de Bloco cirúrgico e CME; Extensionista no projeto Operação Segura: assistência de enfermagem perioperatória. Membro da Liga Acadêmica de Práticas Integrativas e Complementares – LAPIC; E-mail para contato: mariamonalis96@gmail.com

Maria Santa Silva Leal Ferreira Graduanda do 8º período do curso de Farmácia pela UNIFAVIP-DEVRY; Monitora de anatomia 2015.1; Iniciação científica 2016.1 e 2016.2 - Avaliação dos perfis de diagnóstico para infarto agudo do miocárdio nos centros de saúde localizados na cidade de Caruaru – PE; Ministrante do curso de aperfeiçoamento de Controle e garantia de medicamentos, cosméticos e insumos farmacêuticos 2017.2; Grupo de pesquisa: Atividade antimicrobiana da punica granatum frente a bactérias gram positivas e gram negativas- UFPE;E-mail para contato: mariasantaleal@hotmail.com

Mariana Borges Sodré Lopes Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Bolsista de Iniciação Científica PIBIC pelo Conselho Nacional

de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq (2015 - 2016); E-mail: marianaborgessodre@hotmail.com

Marta da Rocha Moreira Bacharel em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará - UECE (1998). Mestre Ciências Fisiológicas pela Universidade Estadual do Ceará (2001) e Doutoranda em Saúde Coletiva- UECE. Possui experiência na área de Nutrição, com ênfase em Alimentação Coletiva, atuando principalmente nos seguintes temas: Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, Boas Práticas na produção de refeições, Capacitação de colaboradores e Recursos financeiros. Atualmente é Professora do Curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza e professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Ceará.

Matheus Araújo Brito Santos Lopes mth_araujo@hotmail.com Cirurgião-Dentista formado pela Faculdade Integral Diferencial - FACID | Devry 2017.1 (Teresina/PI). Foi diretor de Extensão da Liga Acadêmica de Endodontia da Faculdade Integral Diferencial - FACID | Devry. Concluiu Aperfeiçoamento em Endodontia pelo Instituto Lato Sensu em 2016 (Teresina/PI). cursando Especialização em Endodontia no Instituto Lato Sensu (Teresina/PI). cursando Mestrado em Clínica Odontológica Integrada na São Leopoldo - Mandic (Campinas/SP).

Mônica Ribeiro Sousa Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Bolsista de Iniciação Científica PIBIC pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Desenvolvimento Científico do Maranhão - FAPEMA (2016); E-mail: moniikka_sousa@hotmail.com

Nadine Monteiro Salgueiro Araujo Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular; Graduação em Biotecnologia. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Mestrado em andamento em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Email: dine_monteiro@hotmail.com

Nathália Barbosa Vieira Graduação em Tecnologia em Radiologia pelo Centro Universitário Uninovafapi, Pós-graduanda em Imaginologia pelo Centro Universitário Uninovafapi.

Paula Letícia Ferreira De Aguiar Graduanda do 8º período do curso de Farmácia pela UNIFAVIP-DEVRY; Monitora de PATOLOGIA HUMANA 2016.1; Monitora de BIOLOGIA MOLECULAR E GENÉTICA 2016.2; E-mail para contato: PAULINHADX@HOTMAIL.COM

Paulo de Tarso Silva de Macedo Professor do Centro Universitário UNINOVAFAPI. Professor da faculdade Adtalem Devry Brasil|Facid. Graduação em Cirurgião-Dentista pela Universidade Federal de Piauí. Graduação em Tecnologia em Radiologia pelo Instituto Federal do Piauí. Mestrado em Radiologia Odontológica pela Universidade Estadual de Campinas. Doutorando em Ciências Odontológicas pelo Instituto e Centro de Pesquisa são Leopoldo Mandic, SIMandic, Brasil.

Pedro Henrique Simões Bezerra Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; Pós-graduado em Prescrição de Fitoterápicos pela Universidade Candido Mendes; Pós-graduado em Nutrição Clínica pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca; Mestrando em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal de Alagoas; Grupo de pesquisa: Avaliação Biológica de Substâncias Bioativas e Medicamentos, da Universidade Federal de Alagoas; E-mail para contato: pedrohenrique2310@hotmail.com

Priscila Gonçalves Jacinto Figuerêdo Professora da Universidade Estadual do Tocantins-UNITINS; Graduação em Enfermagem pelo Centro Universitário Luterano de Palmas-TO; Mestrado em Ciências Ambientais e Saúde pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás- PUC-GO. Grupo de pesquisa: Núcleo interdisciplinar de estudos e pesquisas em saúde pública, da Universidade Estadual do Tocantins. E-mail: pris.fly2@gmail.com

Rayssa Gabrielle Pereira de Castro Bueno Professora da Faculdade Imperatriz, FACIMP/Devry- IMPERATRIZ-MA; Graduação em Farmácia pela Faculdade Imperatriz, FACIMP/Devry - IMPERATRIZ-MA; Especialista em Hematologia Clínica pelo Conselho Regional de Farmácia e Universidade Federal do Maranhão; Mestrado em Gestão e Desenvolvimento Regional pela Universidade de Taubaté (UNITAU) Taubaté - SP; Grupo de Pesquisa de Iniciação Científica (PICT) da Faculdade Imperatriz, FACIMP/Devry IMPERATRIZ-MA; Email: rayssa.castro@facimp.edu.br

Rita de Cássia Sousa Lima Neta Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão - UFMA; Bolsista de Iniciação Científica PIBIC pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq (2016 - 2017); Bolsista extensionista pela PROEX - UFMA. E-mail: ritacsl.enf@hotmail.com.

Rosana Francisco Siqueira dos Santos Professora da Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas - Metrocamp DeVry - Grupo Adtalem; Graduação em Ciências Biológicas pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas; Mestrado em Ciência de Alimentos - Área de Microbiologia pela Universidade de Campinas - UNICAMP; Doutorado em Ciência de Alimentos - Área de Microbiologia pela Universidade de Campinas - UNICAMP; Email para contato: rosanasiq@gmail.com

Rosângela Teixeira Barreto Graduanda em Enfermagem pelo Centro Universitário Estácio do Ceará.

Samanta Alves Ramos de Oliveira Acadêmica do 9º período no curso de Bacharel em Enfermagem no Centro Universitário do Vale do Ipojuca- UNIFAVIP/DeVry; Bolsista ProUni 100%; Extensionista no projeto Operação Segura: assistência de enfermagem perioperatória. E-mail para contato: samanta_alves@outlook.com

Thais Alexandre de Oliveira Possui como graduações Tecnologia em Radiologia pelo Instituto Federal do Piauí- IFPI (2006) e Bacharelado em Enfermagem pela Universidade Federal do Piauí (2008). Mestre em Saúde da Família- Centro

Universitário Uninovafapi (2014), Especialista em Saúde da Família- Unipós (2012) e Metodologia do Ensino na Educação Superior- Uninter (2015). Atualmente é Enfermeira assistencialista efetiva da Fundação Municipal de Saúde de Teresina- PI e professora adjunta do curso de Tecnologia em Radiologia UNINOVAFAPI. Tem experiência na área de Enfermagem em atenção básica e hospitalar (clínica médica, urgências e estomias), bem como radiografia convencional/ contrastada e mamografia.

Thaíse Albuquerque Torres Professora Tempo Integral do Curso de Enfermagem UNIFAVIP-Devry, Caruaru-PE; Preceptora e Enfermeira Obstetra do Hospital Barão de Lucena, Recife PE; Coordenadora da Educação Permanente e Enfermeira Obstetra do Hospital Municipal e Casa de Saúde Bom Jesus, Caruaru PE; Mestre em Saúde Humana e Meio Ambiente pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE/CAV); Especialista em Enfermagem Obstétrica; Graduada em Enfermagem pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE/CAV). Com experiência nas áreas de Enfermagem em Ginecologia e Obstetrícia, Fundamentos de Enfermagem (Semiologia e Semiotécnica), Enfermagem em Clínica Médica, Sistematização da Assistência de Enfermagem, Humanização da Assistência em Enfermagem, Administração em Enfermagem e Saúde do Trabalhador. E-mail: mailto:talbuquerque@unifavip.edu.br

Thalyta Jamile dos Santos Machado Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará. E-mail para contato: thalytanutri@gmail.com

Thamires Farias de Melo Enfermeira pela Faculdade do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DeVry.

Thiago Fernandes Martins Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular; Graduação em Ciências Biológicas. Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, UERN, Brasil. Mestrado em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Doutorado em andamento em Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil; Email: thiagofbioq@gmail.com

Verlaine Suênia Silva de Sousa Possui Graduação em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará (1998). Especialista em Nutrição Clínica e Funcional pelo Centro Universitário Estácio do Ceará (2016). Aperfeiçoamento em Vigilância Sanitária pela Universidade Estadual do Ceará (2004). Atualmente atua na Preceptoría de Estágio do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Ceará. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Alimentação Coletiva, onde atuou como Gestora Técnico Operacional de Unidades para coletividade Sadia e Hospitalares.

Vinicius Rodrigues Barboza Siqueira Enfermeiro pela Faculdade do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DeVry. Instrutor do Curso Técnico em Enfermagem na Instituição Grau Técnico.

Vitoria Christini Araújo Barros Graduanda em Enfermagem pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA; Bolsista extensionista pela PROEX – UFMA. E-mail: vitória.cabarros@gmail.com

Wendyza Priscyla de Carvalho Vasconcelos Enfermeira pela Faculdade do Vale do Ipojuca – UNIFAVIP DeVry.

Sobre a organizadora

Ana Luiza Sandrini Atualmente é enfermeira no setor de pediatria do Hospital e Maternidade São José dos Pinhais. Enfermeira no setor de Transplante de Medula Óssea, hematologia e oncologia do Hospital Pequeno Príncipe (2013-2014). Membro da comissão de cateteres do Hospital Pequeno Príncipe. (2013). Membro da comissão de curativos do Hospital Pequeno Príncipe. (2013). Enfermeira assistencial no setor de quimioterapia no Hospital Erasto Gaertner (2012-2013). Dois anos e oito meses no Transplante de Medula Óssea –(TMO)- HC-UFPR (saída por término contratual)(2009-2011). Um ano como membro do comitê transfusional do Hospital de Clínicas- Curitiba.(2010-2011). Membro da banca de trabalho de conclusão de pós graduação em oncologia do Hospital Erasto Gaertner 12-2011. Treinamento em trabalho: Atualização em Urgência e Emergência. 2010. Monitora em treinamento para equipe do TMO-HC em atualizações em Hemoterapia. 2010. Palestrante para acadêmicos de enfermagem sobre o papel do enfermeiro no Transplante de Medula óssea 2010-2011. Monitoria na palestra: Qualidade de vida e educação sexual-2004 no município de Castro. 4ª Semana de enfermagem do CESCAGE-2004, sobre o tema: Gênero, Saúde e Enfermagem. Salão de iniciação científica do CESCAGE-2004 como ouvinte. II Congresso Internacional de especialidades pediátricas do Hospital Pequeno Príncipe - Curitiba – 2005. Trabalho voluntário na campanha de vacinação contra a Poliomielite, na cidade de Castro no ano de 2005. 5ª Semana de enfermagem do CESCAGE -2005, sobre o tema: Atuação da enfermagem nas diversas áreas. Exposição de pôster na 5ª Semana de enfermagem do CESCAGE -2005, sobre o título: Incidência da doença de chagas em Santa Catarina. Palestrante na Campanha Mundial de Combate à Tuberculose-2006 no município de Ponta Grossa. Monitoria na palestra: Cuidados com Feridas Crônicas- 2006 no CESCAGE. Curso de aperfeiçoamento de cuidados de enfermagem à clientes com feridas no ano de 2006 no CESCAGE. Evento de extensão universitária sobre o tema: O processo de envelhecimento na Universidade Federal do Paraná-2006. Apresentação de trabalho científico na semana da CCIH-2007 do Hospital Bom Jesus: O papel da enfermagem na orientação do paciente quanto à coleta de urina. Apresentação de trabalho científico na semana de CCIH-2007 do Hospital Bom Jesus: Medidas de precauções, precauções padrão e precauções por via de transmissão. Exposição de pôster na semana de enfermagem-2007 do Hospital Bom Jesus: Cuidados de enfermagem com o paciente submetido à drenagem de tórax. Monografia sobre o título: “A influência das atividades nos processo saúde-doença do idoso”. Palestrante no Hospital Anna Fiorilo Menarin da cidade de Castro- Pr durante a semana da CIPA-08/07 sobre o tema: “Medidas de precauções, precauções padrão e precauções por via de transmissão. Cursos de proficiência à distância COFEN sobre os temas: "Ações de Enfermagem na Prevenção e Controle das Infecções Hospitalares: Aspectos Fundamentais", "Alterações e Intervenções Associadas ao Envelhecimento", "Quimioterapia: Atualizando o Saber e o Fazer do Enfermeiro”, "Atenção à Saúde da Mulher: Bases para o Cuidado de Enfermagem".

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-93243-70-7



9 788593 243707