

Ciências da Saúde: Da Teoria à Prática 11

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)

 **Atena**
Editora
Ano 2019

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)

Ciências da Saúde: Da Teoria à Prática 11

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Executiva: Prof^a Dr^a Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Natália Sandrini
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores

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

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

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. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^a Dr^a Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof^a Dr^a Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof^a Dr^a Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof^a Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^a Dr^a Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^a Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof^a Dr^a Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof^a Dr^a Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof.^a Dr.^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Msc. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof.ª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof.ª Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof.ª Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
C569	Ciências da saúde [recurso eletrônico] : da teoria à prática 11 / Organizador Benedito Rodrigues da Silva Neto. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Ciências da Saúde. Da Teoria à Prática; v. 11) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-403-0 DOI 10.22533/at.ed.030191306 1. Saúde – Aspectos sociais. 2. Saúde – Políticas públicas. 3. Saúde – Pesquisa – Brasil. I. Silva Neto, Benedito Rodrigues da. II.Série. CDD 362.10981
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A multidisciplinaridade intrínseca nesta coleção é algo que temos discutido a cinco anos no centro oeste do país através do evento científico denominado CoNMSaúde. Sabemos que a saúde necessita urgentemente de rever alguns conceitos quanto à colaboração efetiva de todos os seus profissionais, e exatamente por isso temos buscado a cada ano reunir mais de doze áreas da saúde para debater ciência e dialogar juntos sobre os avanços da saúde em todos os seus aspectos. Vários pontos temos levantado a cada ano, todavia tem sido muito claro e notória a importância da orientação do acadêmico quanto à necessidade de trabalhar e cooperar com as áreas da saúde afins ao seu curso.

Assim a coleção “Ciências da Saúde: da teoria à prática” abordou de forma categorizada e interdisciplinar trabalhos, pesquisas, relatos de casos, revisões e inferências sobre esse amplo e vasto contexto do conhecimento relativo à saúde. Além disso, todo o conteúdo reuniu atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas em diversas regiões do país, que analisam a saúde em diversos dos seus aspectos, percorrendo o caminho que parte do conhecimento bibliográfico e alcança o conhecimento empírico e prático.

O último volume é um fechamento proposital com trabalhos em contextos diferentes da saúde que em determinados aspectos se relacionam e favorecem ao leitor indagações e reflexões quanto ao trabalho inter e multidisciplinar.

Com o dever cumprido finalizamos esta obra apresentando um panorama teórico e prático, propiciando um novo patamar para novas obras e publicações. Destacamos a fundamental importância uma estrutura como a Atena Editora capaz de oferecer uma plataforma consolidada e confiável para estes pesquisadores exporem seus resultados. Nosso profundo desejo é 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.

Benedito Rodrigues da Silva Neto

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A DIGNIDADE DA MORTE: O CUIDADO PALIATIVO COMO DIREITO FUNDAMENTAL	
Bruna Rafaeli Oliveira Mariza Schuster Bueno Sabrina Zimkovicz	
DOI 10.22533/at.ed.0301913061	
CAPÍTULO 2	17
A ETNOMUSICOLOGIA APLICADA A PESQUISAS EM SAÚDE COLETIVA	
Aline Veras Moraes Brilhante Ana Maria Fontenelle Catrib Elaine Saraiva Feitosa Epaminondas Carvalho Feitosa	
DOI 10.22533/at.ed.0301913062	
CAPÍTULO 3	30
A MÚSICA COMO FORMA DE EXPRESSÃO DA REALIDADE DE ADOLESCENTES EM VULNERABILIDADE SOCIAL	
Andrea Ruzzi Pereira Mariana Melo Parreira Larissa Nascimento Marques	
DOI 10.22533/at.ed.0301913063	
CAPÍTULO 4	39
A PESQUISA-AÇÃO COMO CAMINHO PROMISSOR PARA INTERVIR FRENTE À VIOLÊNCIA ESCOLAR	
Leilane Lacerda Anunciação Sinara de Lima Souza Maria Geralda Gomes Aguiar (<i>in memoriam</i>) Rosely Cabral de Carvalho Aldalice Braitt Lima Alves	
DOI 10.22533/at.ed.0301913064	
CAPÍTULO 5	54
AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM PARA TREINAMENTO DE CLASSIFICAÇÃO DE RISCO	
Paulo Roberto Anastacio Fábio De Sordi Junior Emiliana Cristina Melo	
DOI 10.22533/at.ed.0301913065	
CAPÍTULO 6	66
ANÁLISE DA CORRELAÇÃO ENTRE O LETRAMENTO EM SAÚDE E A ADEÇÃO FARMACOTERAPÊUTICA EM USUÁRIOS NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA DE SOBRAL - CE	
Ingrid Freire Silva Ana Cecília Silveira Lins Sucupira	
DOI 10.22533/at.ed.0301913066	

CAPÍTULO 7 79

ANÁLISE DA INCORPORAÇÃO DO TRASTUZUMABE NO ELENCO DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Rosali Maria Ferreira da Silva
Melina Maria Soares Freitas
Jean Batista de Sá
Pollyne Amorim Silva
Williana Tôres Vilela
Maria Joanellys dos Santos Lima
Stéfani Ferreira de Oliveira
Aline Silva Ferreira
José de Arimatea Rocha Filho
Pedro José Rolim Neto

DOI 10.22533/at.ed.0301913067

CAPÍTULO 8 90

ANÁLISE DOS INCIDENTES NOTIFICADOS AO NOTIVISA NO ESTADO DO MARANHÃO NO PERÍODO DE 2014 A 2017

Giovanna Nunes Belo Mendes
Francisco Airton Veras de Araújo Júnior

DOI 10.22533/at.ed.0301913068

CAPÍTULO 9 99

APROXIMAÇÕES ENTRE FENOMENOLOGIA E O MÉTODO DA CARTOGRAFIA EM PESQUISA QUALITATIVA

Severino Ramos lima de Souza
Ana Lúcia Francisco

DOI 10.22533/at.ed.0301913069

CAPÍTULO 10 112

AS VIVÊNCIAS DE LAZER DE ESTUDANTES INDÍGENAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

Angela Ribeiro
Gabriela Machado Ribeiro

DOI 10.22533/at.ed.03019130610

CAPÍTULO 11 123

BUSINESS INTELLIGENCE NO CAMPO DA SAÚDE PÚBLICA: SOLUÇÕES INOVADORAS PARA A TOMADA DE DECISÃO

Caroline Dias Ferreira
Rômulo Cristovão de Souza
Rodrigo Gomes Barreira

DOI 10.22533/at.ed.03019130611

CAPÍTULO 12 130

CARACTERIZAÇÃO, AVALIAÇÃO E CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Carla Cristina Bauermann Brasil
Juliane Pereira da Silva

DOI 10.22533/at.ed.03019130612

CAPÍTULO 13	143
COMUNIDADE AQUÁTICA: INTERAÇÃO, EXTENSÃO E APRENDIZAGEM PROFISSIONAL	
Angela Rodrigues Luiz	
Pamylla Cristina Gonçalves Rodrigues	
Norton França Souza Moraes	
Pabline Lima de Souza Silva	
Luana da Silva Santiago	
DOI 10.22533/at.ed.03019130613	
CAPÍTULO 14	147
CRIANÇA E ADOLESCENTE COM DEFICIÊNCIA VISUAL: CONHECENDO A REDE DE SUPORTE FAMILIAR	
Mayara Caroline Barbieri	
Gabriela Van Der Zwaan Broekman	
Regina Aparecida Garcia de Lima	
Giselle Dupas	
DOI 10.22533/at.ed.03019130614	
CAPÍTULO 15	157
DIA MUNDIAL DA ORIENTAÇÃO / <i>WORLD ORIENTEERING DAY</i> – OFICINA DE DIVULGAÇÃO DO ESPORTE DE ORIENTAÇÃO NA UFG / REGIONAL CATALÃO	
Cibele Tunussi	
Carlos Henrique de Oliveira Severino Peters	
Valteir Divino da Silva	
Alvim José Pereira	
DOI 10.22533/at.ed.03019130615	
CAPÍTULO 16	164
ECOLOGIA DO TRABALHO DE PESCADORES ARTESANAIS DO MUNICÍPIO DA RAPOSA, MARANHÃO, BRASIL	
Maria do Socorro Saraiva Pinheiro	
José Manuel Peixoto Caldas	
DOI 10.22533/at.ed.03019130616	
CAPÍTULO 17	172
ENVELHECER COM QUALIDADE E PARTICIPAÇÃO: EXPERIÊNCIA DO TRABALHO DA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE	
Priscila Maitara Avelino Ribeiro	
Marta Regina Farinelli	
Rosane Aparecida de Sousa Martins	
DOI 10.22533/at.ed.03019130617	
CAPÍTULO 18	181
FITOTERAPIA RACIONAL: ASPECTOS TAXONÔMICOS, AGROECOLÓGICOS, ETNOBOTÂNICOS E TERAPÊUTICOS - ANO 2017	
Angela Erna Rossato	
Sílvia Dal Bó	
Roberto Recart dos Santos	
Keli Alves Mengue	
Fernando Oriques Pereira	
Maria Eduarda Alves Ferreira	
Vanilde Citadini-Zanette	
DOI 10.22533/at.ed.03019130618	

CAPÍTULO 19	202
GRUPO MOVEERE: PROJETO DE DANÇA PARA INDIVÍDUOS COM PARALISIA CEREBRAL	
Caren Luciane Bernardi	
Bruna Ledur	
Maria Laura Schiefelbein	
Caroline Santos Figueiredo	
DOI 10.22533/at.ed.03019130619	
CAPÍTULO 20	207
IDENTIDADE PROFISSIONAL E A PRÁTICA COLABORATIVA EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA	
Elaine Amado	
Rosana Quintela Brandão Vilela	
Maria da Piedade Gomes de Souza Maciel	
DOI 10.22533/at.ed.03019130620	
CAPÍTULO 21	215
INSERÇÃO DE PROFISSIONAIS NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM SAÚDE DA FAMÍLIA	
Emir Dirlan Lima de Oliveira	
Cristiane Ferreira dos Santos	
Camile Dalla Corte de Araújo	
Márcia Yane Girolometto Ribeiro	
Catheline Rubim Brandolt	
Dyan Jamilles Brum Maia	
DOI 10.22533/at.ed.03019130621	
CAPÍTULO 22	219
LIGA ACADÊMICA DE NEFROLOGIA: CINCO ANOS DE EXPERIÊNCIA EM EXTENSÃO	
Gilberto Baroni	
Eduardo de Souza Tolentino	
DOI 10.22533/at.ed.03019130622	
CAPÍTULO 23	225
NÚCLEO DE APOIO A SAÚDE DA FAMÍLIA E AS MUDANÇAS NA ATENÇÃO À SAÚDE NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA	
Alexia Nascimento Matos de Freitas	
Gizelly Braga Pires	
DOI 10.22533/at.ed.03019130623	
CAPÍTULO 24	235
NOVA REPRESENTAÇÃO DA CADEIA DE VALOR EM UMA COOPERATIVA DE TRABALHO MÉDICO	
Maria Benedita Mendes Costa	
Ana Claudia Mendes	
Priscila Fernanda Chaves Morais Boato	
Francisco Antonio Tavares Junior	
Leonardo de Abreu Ferreira	
DOI 10.22533/at.ed.03019130624	

CAPÍTULO 25	241
O BRINCAR E A REALIDADE NO CONTEXTO DA CLÍNICA INFANTIL DE ORIENTAÇÃO ANALÍTICA: UM ESTUDO DE CASO	
Janaína Schultz Jerto Cardoso da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.03019130625	
CAPÍTULO 26	256
O JORNAL COMO INSTRUMENTO DE PROMOÇÃO DE SAÚDE E PROTAGONISMO DA PESSOA EM SITUAÇÃO DE RUA	
Amanda Fernanda Damasceno Saraiva de Sousa Lóren-Lis Araújo Letícia Rebeca Soares Melo Railan Bruno Pereira da Silva Pedro Wilson Ramos da Conceição	
DOI 10.22533/at.ed.03019130626	
CAPÍTULO 27	268
O MODO DE PRODUIR CUIDADO PELOS TRABALHADORES COMO DIMENSÃO DE ANÁLISE DAS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE NO BRASIL	
Erica Menezes Magda Scherer Marta Verdi Ana Paula Marques	
DOI 10.22533/at.ed.03019130627	
CAPÍTULO 28	275
PERCEPÇÃO DOS DOCENTES DE UM CURSO DE MEDICINA SOBRE A AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	
Rafaela Tenório Passos Francisco José Passos Soares	
DOI 10.22533/at.ed.03019130628	
CAPÍTULO 29	287
PERCEPÇÃO DOS USUÁRIOS ATENDIDOS PELO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA NO MUNICÍPIO DE PIRIPIRI-PI	
Antonio Evanildo Bandeira de Oliveira Bruna Daniella de Sousa de Lima Maria de Jesus Trindade da Silva Evaldo Sales Leal	
DOI 10.22533/at.ed.03019130629	
CAPÍTULO 30	298
PERDA AMBÍGUA: O LUTO INCERTO	
Winthney Paula Souza Oliveira Silvina Rodrigues de Oliveira Pedro Wilson Ramos da Conceição Mônica dos Santos de Oliveira Jardell Saldanha de Amorim Francisca Tatiana Dourado Gonçalves Rudson Vale Costa Evando Machado Costa Amanda Fernanda Damasceno Saraiva de Sousa Eliane Vanderlei da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.03019130630	

CAPÍTULO 31 307

PET-SAÚDE: O IMPACTO DO PROGRAMA NA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL MÉDICO

Narjara Fontes Xavier
Julius Caesar Mendes Soares Monteiro
Cezar Augusto Muniz Caldas
Carla Andrea Avelar Pires

DOI 10.22533/at.ed.03019130631

CAPÍTULO 32 317

PET-SAÚDE/GRADUASUS: CONTRIBUIÇÃO PARA A FORMAÇÃO ACADÊMICA EM FISIOTERAPIA

Natanny Caetano da Silva
Tamine Vitória Pereira Moraes
Leandra Aparecida Leal
Daisy de Araújo Vilela
Patrícia Leão Da Silva Agostinho
Ana Lúcia Rezende Souza
Thaís Rocha Assis

DOI 10.22533/at.ed.03019130632

CAPÍTULO 33 324

POLÍTICAS DE INCENTIVO AO PARTO NORMAL: NÚMEROS DE UM HOSPITAL ESCOLA

Laryssa de Col Dalazoana Baier
Ana Paula Xavier Ravelli
Suellen Vienscoski
Regiane Hoedtke
Pollyanna Kássia de Oliveira Borges

DOI 10.22533/at.ed.03019130633

CAPÍTULO 34 334

PROJETO TERAPÊUTICO SINGULAR NO MANEJO DE UM CASO CLÍNICO COMPLEXO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Kezia Cristina Batista dos Santos
Tamires Barradas Cavalcante
Gabriela Sellen Campos Ribeiro
Adrielly Haiany Coimbra Feitosa
Mirtes Valéria Sarmiento Paiva
Rita da Graça Carvalhal Frazão Corrêa

DOI 10.22533/at.ed.03019130634

CAPÍTULO 35 342

REFLEXÃO ACERCA DOS DIREITOS DO PACIENTE COM ESTOMIA INTESTINAL DE ELIMINAÇÃO NO CONTEXTO DO SUS

Francisco João de Carvalho Neto
Maria Mileny Alves da Silva
Renata Kelly dos Santos e Silva
Gabriela Araújo Rocha
David de Sousa Carvalho
Ana Karoline Lima de Oliveira
Denival Nascimento Vieira Júnior
Maria da Glória Sobreiro Ramos
João Matheus Ferreira do Nascimento
Zeila Ribeiro Braz
Camila Karennine Leal Nascimento
Maria Luziene de Sousa Gomes
Sarah Nilkece Mesquita Araújo Nogueira Bastos

DOI 10.22533/at.ed.03019130635

CAPÍTULO 36 364

SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA: DIFICULDADE DA EQUIPE DE SAÚDE FRENTE ÀS EMERGÊNCIAS OBSTÉTRICAS

Amanda Ribeiro Figueiredo
Ingrid Karollyne Vilar Ferreira
Alberiza Veras de Albuquerque
Bruna Teles dos Santos Motta
Silvio Conceição Silva
Marilene Dos Santos Farias
Iago Colaço de Souza
Jennifer Oliveira de Araújo
Jamile Cavalcante da Silva
Ítalo Colaço de Souza
Aleksandra Pereira Costa

DOI 10.22533/at.ed.03019130636

CAPÍTULO 37 380

SERVIÇOS DE SAÚDE E A INCLUSÃO MASCULINA: VIVÊNCIAS DOS PAIS DE CRIANÇAS COM MALFORMAÇÃO FETAL NO SERVIÇO DE PRÉ-NATAL

Géssica Martins Mororó
Aline de Carvalho Martins

DOI 10.22533/at.ed.03019130637

CAPÍTULO 38 385

SISTEMA AGROFLORESTAL EM UNIDADES DE AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU, PA: ESTUDO DE CASO

Thaise Cristina Dos Santos Padilha
Edilaine Borges Dias
Lyssa Martins de Souza
Walmer Bruno Rocha Martins
Paula Cristiane Trindade

DOI 10.22533/at.ed.03019130638

CAPÍTULO 39 385

SUICÍDIO NA ADOLESCÊNCIA ASSOCIADO AO *BULLYING*

Aline Sharlon Maciel Batista Ramos
Laurinete Lopes Ferreira Torres
Rafael Mondego Fontenele
Hariane Freitas Rocha Almeida
Cianna Nunes Rodrigues
Francisca Maria Ferreira Noronha
Isabela Bastos Jácome De Souza
Débora Luana Ribeiro Pessoa

DOI 10.22533/at.ed.03019130639

CAPÍTULO 40 395

VULNERABILIDADE DE CAMPO MOURÃO - PR AOS EVENTOS CLIMÁTICOS EXTREMOS EM ANOS DE EL NIÑO, LA NIÑA OSCILAÇÃO SUL

Danieli De Fatima Ramos
Katiúscia Naiara Ariozi Lima
Victor Da Assunção Borsato

DOI 10.22533/at.ed.03019130640

CAPÍTULO 41 405

ACOLHIMENTO EM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTO-JUVENIL: A PERCEPÇÃO DOS FAMILIARES

Sinara de Lima Souza
Paulo Amaro dos Santos Neto
Catarina Luiza Garrido de Andrade Macedo
Amanda de Souza Rios
Lais Queiroz Oliveira Marques
Rosely Cabral de Carvalho

DOI 10.22533/at.ed.03019130641

CAPÍTULO 42 419

PRINCIPAIS MICOSES SUPERFICIAIS E SEUS RESPECTIVOS AGENTES ETIOLÓGICOS PRESENTES NO BRASIL

Amanda Torres Nunes
Isabele Castro de Aguiar
Mayara Carvalho Ramos
Antonio Francisco Ferreira da Silva Júnior

DOI 10.22533/at.ed.03019130642

CAPÍTULO 43 424

CARACTERIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA PRESTADA PELO ENFERMEIRO DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NA ATENÇÃO DOMICILIAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Elizama Costa dos Santos Sousa
Graziele de Sousa Costa
Samantha Vieira da Silva
Valder Oliveira Sabóia Neto
Julianna Thamires da Conceição
Samuel Oliveira da Vera
Renata da Rocha Albuquerque

DOI 10.22533/at.ed.03019130643

CAPÍTULO 44 435

HIDROCARBONETOS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS NOS ALIMENTOS E SEU EFEITO TÓXICO: UMA REVISÃO

Bewlthiane Maria dos Santos Carvalho
Antônio Jason Gonçalves da Costa
Fernanda Maria de Carvalho Ribeiro
Bárbara Karoline Rêgo Beserra Alves
Leandra Caline dos Santos
Francisca Camila Batista Lima
Carlos Eduardo Pires da Silva
Leyla Lumara Cabral Soares Pimentel
Priscila da Silva
Tamires Claudete dos Santos Pereira
Tamires Amaro Rodrigues
Stella Regina Arcanjo Medeiros

DOI 10.22533/at.ed.03019130644

SOBRE O ORGANIZADOR..... 446

CARACTERIZAÇÃO, AVALIAÇÃO E CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Carla Cristina Bauermann Brasil

Universidade Federal de Santa Maria,
Departamento de Alimentos e Nutrição, Palmeira
das Missões – Rio Grande do Sul

Juliane Pereira da Silva

Universidade Federal de Santa Maria,
Departamento de Alimentos e Nutrição, Palmeira
das Missões – Rio Grande do Sul

RESUMO: O comércio ambulante de alimentos pode constituir um alto risco para a saúde dos consumidores, seja pela falta de estrutura física adequada, exposição dos alimentos a temperaturas impróprias ou manipuladores de alimentos não capacitados. Esses fatores podem influenciar diretamente na qualidade e segurança dos alimentos comercializados. Assim, o objetivo do presente estudo foi caracterizar e avaliar as condições higiênicas desses estabelecimentos e, posteriormente ministrar capacitações voltadas aos manipuladores de alimentos de um festival nativista da região noroeste do Rio Grande do Sul. O comércio ambulante de alimentos foi avaliado por meio de uma lista de verificação em boas práticas de manipulação baseada em legislações sanitárias vigentes. Participaram da pesquisa 19 estabelecimentos em 2015, 32 em 2016 e 39 em 2017, totalizando 90 estabelecimentos ambulantes de alimentos.

Em geral, os manipuladores de alimentos desses estabelecimentos eram os proprietários e comercializavam pasteis, cachorro quente, crepes, espetinhos, cocadas e batata frita, além de bebidas. A média geral de adequação dos três anos avaliados foi de $36,50 \pm 11,07\%$, classificando os estabelecimentos como ruim (20% a 49% de adequação), a mesma classificação se manteve ao observar cada ano e cada categoria avaliada separadamente. Em 2017 os manipuladores de alimentos e os proprietários dos estabelecimentos comerciais ambulante de alimentos e bebidas participaram de uma capacitação sobre boas práticas de manipulação, que visou incentivar e adequar algumas não conformidades dos estabelecimentos segundo as legislações sanitárias vigentes.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade dos Alimentos, Controle de Qualidade, Boas Práticas de Manipulação.

ABSTRACT: The street foods trade may constitute a high risk to the consumers health, either because of lack of structure, exposing food to inappropriate temperatures or food handlers which are not trained. These factors may directly influence the quality and safety of marketed foods. Thus, the aim of the present study was to describe and evaluate the hygienic conditions of these establishments and, subsequently, to

provide training focusing on sanitary inspection of the food handlers of a folk festival in the northwestern region of Rio Grande do Sul. The street foods trade were evaluated through a good handling practice checklist based on the existing sanitary legislation. They were 19 establishments which participated in the research in 2015, 32 in 2016 and 39 in 2017, totalizing 90 street foods trade. In general, food handlers of such establishments were the owners and they marketed pastry, hot dogs, pancakes, meatsticks, sweet coconut and french fries, as well as drinks. The overall average of three years adequacy evaluated was $36,50 \pm 11,07\%$, classifying the establishments as bad (20% to 49% of adequacy) the same classification was maintained when observed each year and each category evaluated separately. In 2017 the food handlers and the owners of street foods and drinks trade participated in a training on good handling practices, which aimed to encourage the establishments adaptations according to the sanitary legislation.

KEYWORDS: Food Quality. Food Handling. Quality control. Street food. Foodborne Diseases. Food Services.

1 | INTRODUÇÃO

A alimentação caracteriza-se como um ato social que envolve tradições, valores, crenças, afetividades, questões socioeconômicas e culturais (BARRETO, 2001). Destaca-se ainda que, é um direito dos seres humanos ter acesso a uma alimentação adequada e saudável, que respeite seus aspectos biológicos, sociais e que seja segura e de qualidade do ponto de vista higiênico-sanitário (BRASIL, 2014).

A comercialização de alimentos nas ruas por vendedores ambulantes é uma prática comum em muitas cidades e em diferentes países, uma vez que é uma fonte de recursos financeiros para quem produz e constitui uma alternativa econômica, prática e flexível de alimentação para a população em geral. Muitas vezes este tipo de comércio sofre com estruturas precárias, e também com a falta de fiscalização e legislação própria, aumentando assim as preocupações com a segurança dos alimentos comercializados nas ruas (OMEMU & ADEROJU, 2008).

O comércio ambulante de alimentos é caracterizado pela venda de mercadorias e prestações de serviços, que podem se instalar em vias públicas, praças, parques, festividades, entre outros. Segundo Cardoso et al. (2003) os alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos nas ruas e outros lugares públicos para serem consumidos logo após a aquisição ou em momento posterior, sem processamento adicional, são denominados alimentos de rua.

Além do sustento, a alimentação fora do lar se tornou uma alternativa viável economicamente e ainda é considerada uma manifestação cultural local, que vai além da função nutricional, oferecendo muitas vezes uma experiência gastronômica aos consumidores (PERTILE, 2013).

Doenças que estão relacionadas ao consumo de alimentos são bastante

frequentes em diversos países, bem como a quantidade de surtos e a variedade de agentes etiológicos envolvidos. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminada, sendo na maioria dos casos infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. A ocorrência crescente destas doenças, são causadas pelo aumento da população, a existência de grupos populacionais mais suscetíveis à doença, a maior exposição a alimentos prontos para consumo expostos em vias públicas e a deficitária fiscalização dos serviços públicos em relação à qualidade dos alimentos destinados à população (BRASIL, 2018). Mesmo com a implantação das Boas Práticas de Manipulação (BPM), os surtos têm aumentado em países em que os recursos direcionados a alimentação e setores que a envolvem são deficitários (SILVA JUNIOR, 2014; BRASIL, 2018).

As DTA ocorrem principalmente pela falta de preparo dos manipuladores de alimentos, maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas durante a manipulação de alimentos, como também o não cumprimento e/ou desconhecimento das legislações sanitárias vigentes. Desta forma, destaca-se a importância de capacitar e supervisionar os manipuladores de alimentos continuamente, uma vez que eles participam de todas as etapas do processo produtivo de um alimento, até a distribuição estando em contato direto com os alimentos (MELLO et al., 2010).

O comércio ambulante de alimentos e bebidas não possui legislação própria, desta forma o que normatiza esse tipo de serviço é o Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de alimentação, presentes na Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e no estado do Rio Grande do Sul a Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A identificação de itens de verificação críticos, tais como: abastecimento de água, manipuladores, matéria-prima, ingredientes, embalagens, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado, pode servir de complemento ao diagnóstico da adequação às boas práticas em estabelecimentos produtores de alimentos, pois esses itens, bem como a realização de controles e registros dos processos são atividades imprescindíveis e podem auxiliar na prevenção da ocorrência de surtos (BRASIL, 2004; MELLO et al., 2013).

A falta de controle destes fatores associados a outros como, boas práticas de manipulação inadequada, baixa qualidade da matéria-prima, armazenamento em temperaturas inadequadas de conservação e falta de proteção efetiva dos alimentos contra pragas, aumentam o risco de transmissão de doenças transmitidas por alimentos (FEGLO & SAKYI, 2012; BRASIL, 2018).

As capacitações são importantes ferramentas para informação e atualização tanto dos agentes e fiscais da Vigilância Sanitária quanto para os comerciantes e manipuladores do comércio ambulante de alimentos sobre as suas responsabilidades. Objetivou-se com este trabalho aplicar uma lista de verificação em boas práticas; capacitar os agentes e fiscais da Vigilância Sanitária, com intuito de padronizar a

fiscalização durante as festividades e também capacitar o comércio ambulante de alimentos e bebidas, visando ressaltar a importância das Boas práticas de manipulação previstas na legislação sanitária.

2 | DESENVOLVIMENTO

Trata-se de um estudo observacional e intervencionista do tipo transversal qualitativo de boas práticas de manipulação empregadas no comércio ambulante de alimentos e bebidas de um festival nativista da região noroeste do Rio Grande do Sul. As ações foram conduzidas durante o período de três anos (2015-2017) por docentes e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria, bem como por agentes e fiscais da Vigilância Sanitária de um município da região noroeste do Rio Grande do Sul.

Durante as visitas ao comércio ambulante de alimentos e bebidas foi realizado o diagnóstico das condições higiênicas através de uma lista de verificação em boas práticas baseada na Resolução nº. 216/2004 (BRASIL, 2004). As categorias avaliadas foram: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (7 itens); Manipuladores de alimentos (6 itens); Matérias-primas, ingredientes e embalagens (5 itens); Preparação dos alimentos (3 itens); Abastecimento de água (3 itens) e Resíduos (2 itens), totalizando 26 itens avaliados. Foram atribuídas às diferentes respostas, classificadas em conforme (C), quando o estabelecimento cumpriu os critérios observados e não conforme (NC), quando não atendeu os critérios observados, com valores de 1 (um) e 0 (zero), respectivamente. As respostas não aplicáveis (NA), quando o item for considerado, ou não pertinente ao local e não observado (NO), quando não foi possível a observação durante a coleta de dados, não foram computadas na soma final da pontuação. Além disso, a lista de verificação possui um espaço destinado a observações, onde os pesquisadores descreveram de forma crítica e sucinta os aspectos pertinentes observados.

O comércio ambulante de alimentos foi classificado conforme o nível de adequação das condições higiênicas através de Saccol; Stangarlin e Hecktheuer (2012).

Os dados coletados relacionados as ações de extensão foram digitados e tabulados com o auxílio do programa Microsoft Office Excel®, versão 2007, e as figuras formuladas através do programa *GraphPad Prism* versão 5.0. Estes dados foram primordiais para a elaboração das capacitações posteriormente ministradas voltadas a fiscalização sanitária e aos manipuladores de alimentos destes estabelecimentos.

Ao final da aplicação da lista de verificação, foi entregue ao responsável pelo estabelecimento comercial ambulante, um folder explicativo sobre boas práticas de manipulação de alimentos. A elaboração do material informativo relacionado as boas práticas de manipulação de alimentos foi elaborado pelos discentes do curso de nutrição com supervisão da docente coordenadora do projeto, com o objetivo de elucidar as boas práticas de manipulação (BPM), servindo também como material

de apoio para interlocução entre os discentes e o comércio ambulante de alimentos durante as capacitações (BRASIL, 2004).

Os agentes e fiscais da vigilância sanitária também participaram das três capacitações prévias anuais, com intuito de padronizar e atualizar as condutas relacionadas a fiscalização do comércio ambulante de alimentos e bebidas nos dias do evento.

Em média, 50 comerciantes de alimentos e bebidas se instalam no festival que ocorre anualmente, e os mesmos são avaliados pelos pesquisadores a cada ano, e convidados a participar no primeiro dia de evento de uma capacitação em Boas Práticas de Manipulação. Salienta-se que a adesão do comércio ambulante de alimentos e bebidas ao projeto tem sido crescente.

As capacitações visaram ressaltar aspectos primordiais para uma comercialização segura de alimentos, onde as orientações preconizadas pela Resolução nº. 216/2004 (BRASIL, 2004).

3 | ANÁLISE E DISCUSSÃO

A capacitação para os agentes da Vigilância Sanitária buscou qualificar os profissionais em higiene e manipulação de alimentos, onde os mesmos puderam simular a aplicação da lista de verificação, para que tomassem conhecimento desta ferramenta tão eficaz para mensuração dos dados. Os fiscais sanitários aplicaram a lista de verificação juntamente com os pesquisadores durante o festival em todas as visitas aos comerciantes.

Considerando a metodologia proposta foram avaliados 90 estabelecimentos ambulantes de alimentos e bebidas, conforme apresenta a Tabela 1. Destaca-se que todos os locais que atendiam os critérios de inclusão aceitaram participar da pesquisa.

Ano	Estabelecimentos avaliados
I	19
II	32
III	39

Tabela 1 – Número de estabelecimentos avaliados durante a festividade nativista.

Fonte: Autor (2019).

Esses estabelecimentos se caracterizam por comercializar lanches e bebidas, alcoólicas e não alcoólicas. As formas de aquisição dos produtos pelos consumidores variaram em: preparações previamente prontas e armazenadas em geladeira, temperatura ambiente ou estufas, como é o caso dos pastéis, cachorro quente, crepes e espetinhos, assim como, doces, *fondues*, churros, cocadas, entre outros. E produtos preparados previamente e mantidos a granel em recipiente com/sem tampa e servidos

em embalagem individual somente no ato da compra, como batata frita e entreveros. Ou produtos preparados sob demanda, em porção individual no momento da compra, que é o caso dos estabelecimentos que comercializam porções de fritas, peixe e etc.

Outro ponto a ser destacado é que comumente os proprietários destes estabelecimentos são os manipuladores de alimentos, e contam com um ou dois auxiliares. Assim como o estudo realizado por Silva (2012) que avaliou 247 vendedores ambulantes de alimentos, dentre eles 85,8% trabalham para si, e 47% contavam com a ajuda de algum membro da família. Portanto, pode-se observar que o comércio de comida de rua é uma atividade econômica frequentemente utilizada para complementar a renda familiar.

Em relação as condições higiênicas, a média geral de adequação dos três anos avaliados foi de $36,50 \pm 11,07\%$, classificando os estabelecimentos como ruim (20% a 49% de adequação). A mesma classificação se manteve ao observar cada ano separadamente. No ano I a média de adequação em relação as boas práticas foi de $25,92 \pm 14,86\%$, no ano II foi de $35,59 \pm 11,47\%$ e no ano III obteve-se a melhor média com $48,00 \pm 10,91\%$. Sugere-se, que esse aumento no percentual de adequação no último ano avaliado refere-se à capacitação em boas práticas de manipulação ministrada nesse mesmo ano aos colaboradores.

Um estudo realizado por Rodrigues et al. (2014) o qual avaliaram 226 ambulantes no Distrito Sanitário do Centro Histórico, Salvador (BA) sobre os aspectos higiênicos do ponto de venda obteve 64,20% de adequação, constatando que as condições higiênico-sanitárias desse segmento estavam inadequadas, assim como as verificadas na presente pesquisa.

Na Tabela 2, pode-se analisar cada categoria da lista de verificação em boas práticas durante os anos avaliados.

Categorias avaliadas	Ano I (%)	Ano II (%)	Ano III (%)
1. Edificação, instalações, equipamentos e utensílios	34,49	46,12	38,68
2. Manipuladores de alimentos	21,05	33,54	48,73
3. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	30,70	48,96	62,56
4. Preparação dos alimentos	35,09	26,04	47,86
5. Abastecimento de água	18,42	40,10	42,74
6. Resíduos	15,79	18,75	47,44

Tabela 2 – Percentual de adequação das categorias da lista de verificação em boas práticas de manipulação de alimentos (2015-2017).

Fonte: Elaborado pelos pesquisadores (2017).

Pode-se observar que os estabelecimentos não apresentaram percentuais mínimos de adequação, expondo os consumidores ao risco de contaminação e

possíveis surtos alimentares. Inúmeros fatores contribuem para que as doenças transmitidas por alimentos e contaminações ocorram, entre elas à falta de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (DIAS; BERBARDES; ZUCCOLI, 2011).

Diante do exposto ressalta-se a importância de capacitar o comércio ambulante de alimentos e bebidas, para que os possíveis riscos à saúde sejam minimizados, uma vez que é possível alcançar melhorias nas condições higiênicas de manipulação, desde que as boas práticas de manipulação sejam implementadas.

Em relação à “Edificação, instalações, equipamentos e utensílios” (Categoria 1), o percentual médio de adequação nos anos avaliados foi de $39,76 \pm 5,89\%$, classificando a categoria como ruim (FIGURA 1a).

Um estudo realizado em Ponta Grossa – PR, o qual avaliou 24 estabelecimentos ambulantes de alimentos apresentou percentuais de adequação superiores a presente pesquisa, no qual 50% dos equipamentos e utensílios usados para o preparo dos lanches estavam em bom estado de conservação (MALLON & BORTOLOZO, 2004).

No presente estudo dentro desta categoria foram avaliados sete itens, e destaca-se que os “equipamentos bem higienizados”, obteve no ano I o maior percentual de adequação (57,89%). Porém, o mesmo não se manteve nos demais anos. Sabe-se que os equipamentos são úteis na produção de alimentos e a sua higienização, preservação e correta manutenção é primordial, afim de evitar a contaminação cruzada (BRASIL, 2004; MENDONÇA, 2010).

Já o item “utensílios adequados, bem higienizados, organizados e protegidos de contaminação”, apresentou maior percentual de adequação no ano II (53,12%), percentual positivo quando se observa a importância de manter as condições higiênico-sanitárias apropriadas desses itens. Em seguida no ano III o item “equipamentos de conservação (geladeiras e *freezers*) e armazenamento de alimentos em bom estado de conservação”, obteve 61,53% de adequação. Segundo a Portaria nº. 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), os produtos perecíveis, precisam de condições específicas de temperatura, e para isso os equipamentos devem estar em bom estado de conservação. Destaca-se que durante a pesquisa foi encontrado equipamentos com ferrugem e sem a adequada conservação das borrachas de vedação da porta. Tal fato pode comprometer a qualidade do alimento comercializado, uma vez que a temperatura inadequada durante a conservação dos alimentos, associada à manipulação não higiênica podem propiciar o crescimento de microrganismos patogênicos nos alimentos (SILVA JUNIOR, 2014).

Na categoria, “Manipuladores de alimentos” (Categoria 2), o percentual médio de adequação nos anos avaliados foi de $34,44 \pm 13,86\%$ (FIGURA 1b), classificado como ruim. Foram analisados seis itens, entre eles os que apresentaram menor percentual médio de adequação foram os relacionados a utilização de uniforme adequado, proteção para cabelos e calçados fechados (11,86%), higienização de mãos (12,47%) e asseio corporal dos manipuladores (36,32%). Salienta-se que no ano I todos os locais avaliados tiveram 0% de adequação nos itens relacionados a uniforme e apresentação

pessoal e apenas 15,78% de conformidade em relação a higienização correta das mãos. Já no ano II, esse percentual foi ainda mais baixo (6,25%), dado preocupante, uma vez que os colaboradores exercem um papel fundamental no processo produtivo dos alimentos, e podem interferir diretamente na qualidade sanitária do produto final.

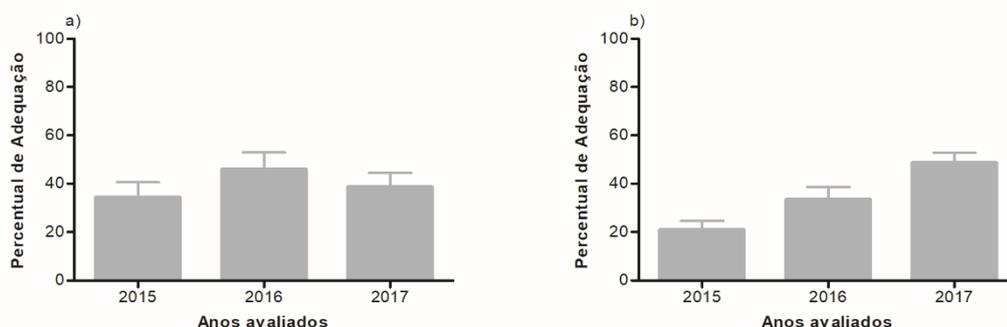


Figura 1 – Percentual médio de adequação das condições higiênicas da categoria Edificação, instalações, equipamentos e utensílios (a) e Manipuladores de alimentos (b).

Fonte: autor (2019).

Ainda, os manipuladores são responsáveis por contaminações e possíveis Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) pois as mãos podem constituir fonte potencial de patógenos em serviços de alimentação (ABREU, MEDEIROS; SANTOS, 2011; BRASIL, 2016).

Em relação a manipulação de dinheiro e alimentos pelo mesmo colaborador, verificou-se que apenas 41,01% dos estabelecimentos estavam adequados. Assim como o encontrado pela presente pesquisa, Silva (2012) avaliou o comércio ambulante na orla marítima de Salvador e constatou que em 80,2% dos pontos de venda não haviam pessoas distintas para a manipulação de dinheiro e alimentos, fato agravante para a contaminação dos alimentos comercializados, quando associado às insuficiências identificadas na higienização das mãos, pelo mesmo estudo.

Em relação ao último item da categoria 2 sobre “Manipuladores de alimentos capacitados em BPM”, no ano III obtive o maior percentual de adequação, sendo 84,61%, refletindo a participação do comércio ambulante na capacitação ministrada pelos pesquisadores no primeiro dia de evento. Santos & Menezes (2016) em São Gabriel da Cachoeira – AM avaliou seis participantes através de um questionário sobre “noções de segurança dos alimentos”. Na primeira etapa os colaboradores acertaram 80% das respostas, no entanto, após a capacitação, os mesmos foram reavaliados e houve um aumento de 15% nos acertos, constatando a importância de capacitações periódicas.

Segundo Rebouças (2015) o manipulador deve ter conhecimento sobre os alimentos, boas práticas de manipulação, bem como higiene pessoal, que são ferramentas essenciais para a adoção de práticas apropriadas no preparo e distribuição

de refeições. Diante do exposto a Portaria nº. 78/2009 dispõe sobre a obrigatoriedade de os manipuladores de alimentos participarem do “Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, com carga horária mínima de 16 horas, ministrado por instituição de ensino, sendo renovado a cada três anos, possibilitando desta forma que os mesmos se mantenham atualizados e cumpram com as exigências da legislação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A categoria “Matérias-primas, ingredientes e embalagens” (Categoria 3) apresentou o maior percentual médio de adequação de todos os anos avaliados, obtendo $47,40 \pm 15,99\%$ (Figura 2a), mesmo assim, classificado com ruim. No ano I o item relacionado a “estado de conservação e organização da matéria-prima em local adequado”, obteve 10,52% de adequação, mas esse percentual foi crescendo positivamente nos demais anos, sendo 37,50% no ano II e 51,28% no ano III. De acordo com Silva Junior (2014), as matérias-primas são elementos básicos para o processo produtivo de alimentos e requerem atenção quanto às datas de validade, integridade das embalagens e conservação, estando sujeito a contaminações ambientais.

Um estudo realizado com o comércio ambulante de alimentos durante o carnaval em Salvador – BA avaliou 264 vendedores ambulantes e classificou como ruins ou péssimas as condições higiênicas das embalagens (36,9%), dos utensílios (26,1%) e ainda, 48,5% dos pontos de venda foram classificados como de alto risco à saúde. Os resultados demonstraram a necessidade de desenvolver programas de intervenção, afim de possibilitar melhores níveis de segurança dos alimentos produzidos (SANTOS, 2011).

Na categoria “Preparação dos alimentos” (Categoria 4) a média de adequação foi de $36,33 \pm 10,96\%$ (Figura 2b), classificado como ruim. Esses dados são preocupantes, uma vez que mais de 30% dos casos de DTA são causados pela preparação e manipulação inadequada dos alimentos (BRASIL, 2016).

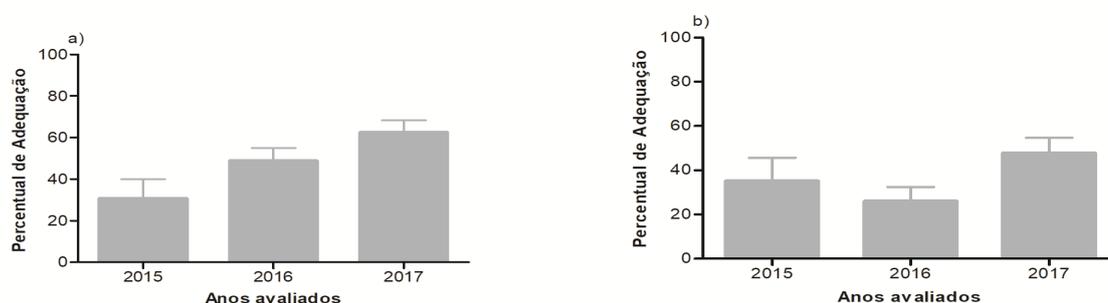


Figura 2 – Percentual médio de adequação das condições higiênicas da categoria Matérias-primas, ingredientes e embalagens (a) e Preparação dos alimentos (b).

Fonte: autor (2019).

O item referente ao risco de “contaminação cruzada dos alimentos” obteve no ano

I 10,52% de adequação, ano II 18,75% e no ano III 41,02%, sendo o maior percentual encontrado. Conforme Brasil (2004) durante o preparo de alimentos, algumas medidas devem ser tomadas, afim de minimizar o risco de contaminação cruzada, como, evitar o contado direto ou indireto entre alimentos crus e prontos para o consumo. Já no segundo item avaliado, “alimentos quentes preparados armazenados de forma e em local adequado” obteve uma média de adequação de 20,67%. Dados semelhantes foram notificados por Brasil (2016), o qual sugere que mais de 25% dos casos de DTA são provenientes da conservação inadequada dos alimentos.

O último item desta categoria refere-se aos “alimentos perecíveis armazenados em equipamentos de refrigeração embalados e/ou protegidos em recipientes fechados”, que obteve uma média de adequação de 39,92%. Para que ocorra a efetiva conservação desses alimentos, o local de armazenamento deve ser adequado para evitar o acesso de vetores, pragas urbanas e sujidades (BRASIL, 2005).

O local do evento não disponibilizava água encanada individualizada aos ambulantes, sendo de responsabilidade dos proprietários providenciar a instalação de modo pertinente. Desta forma, ao avaliar a categoria “Abastecimento de água” (Categoria 5) o percentual médio de adequação foi de $33,75 \pm 13,34\%$ classificado como ruim (Figura 3a). Foram avaliados três itens, entre eles, “possuir água potável corrente, presença de reservatório de água e registro de higienização”, obteve no ano I 15,78% de adequação, 50% no ano II e no ano III houve um declínio, ficando em 33,33% de conformidade.

O segundo item avaliado nesta categoria foi relacionado a “existência de local adequado com água potável para higienização das mãos e utensílios”. Nesse quesito o percentual médio de adequação foi de 33,90%. Destaca-se que esse percentual teve uma melhora gradativa, sendo que no ano III chegou a 41,02%.

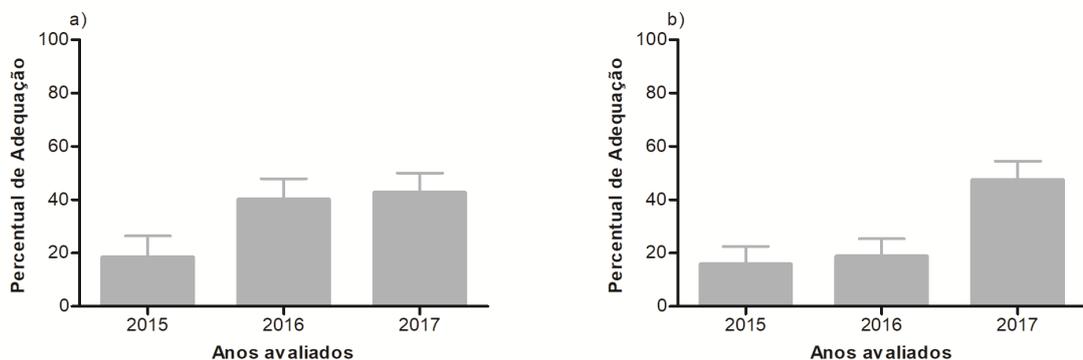


Figura 3 – Percentual médio de adequação das condições higiênicas da categoria Abastecimento de água (a) e Resíduos (b).

Fonte: autor (2019).

Um estudo realizado no município de Santo Antônio de Jesus – BA, avaliou 14 estabelecimentos ambulantes e pode observar as condições higiênico-sanitárias de

alimentos comercializados nas ruas e ao final realizar uma intervenção educativa para os comerciantes. Nesse estudo o percentual de adequação da categoria relacionada ao abastecimento de água tratada foi de 14,3% (n=2) (SANTOS, 2012). Sabe-se que o abastecimento de água potável e o seu armazenamento sob condições apropriadas, são fundamentais para minimizar a contaminação dos alimentos, visto que é utilizada para inúmeras finalidades, como beber, produzir alimentos e ser utilizada na higienização de equipamentos utensílios e higienização de mãos (RANE, 2011).

A categoria seis refere-se aos “Resíduos” (Categoria 6), a qual obteve o menor percentual médio de adequação entre as categorias avaliadas, sendo $27,12 \pm 17,48\%$ de adequação classificado como ruim (Figura 3b). No ano I o item indicativo aos “coletores de lixo dotados de tampas de acionamento automático, com saco plástico interno de material lavável e devidamente higienizado no início das atividades diárias”, obteve apenas 5,26% de adequação, nos anos seguintes esse percentual aumentou, ficando em 18,75% no ano II e 38,46% no ano III.

Fato semelhante foi encontrado em estudo realizado em Fortaleza - CE, nas vias públicas do Campus da Universidade Federal do Ceará (UFC), que 62,5% (n=15) dos locais avaliados não possuíam coletores de resíduos, sendo que a maioria dos ambulantes fazia uso de sacolas plásticas ou caixas de papelão como forma de coleta (SILVA et al., 2011). Dados semelhantes foram encontrados no presente estudo, ao observar a inexistência de coletores apropriados em alguns estabelecimentos, colaborando para o baixo percentual de adequação desta categoria. Segundo a Portaria nº. 78/2009, o ideal é utilizar lixeira com tampa, evitando, assim, a contaminação dos alimentos, utensílios e a atração de vetores e pragas urbanas (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

É característico dos estabelecimentos avaliados a comercialização de alimentos que necessitam de grande manipulação por parte dos colaboradores, porém nem sempre esse manuseio é realizado de forma adequada. O baixo percentual de adequação demonstrado ao longo dos três anos avaliados na festividade nativista reflete a fragilidade deste setor. Inúmeros fatores contribuíram para com esse resultado, como é o caso da estrutura física inadequada, falta de um sistema adequado de água potável, deficitária higienização do local de trabalho, dos utensílios e das mãos dos colaboradores.

Ao final desta análise ressalta-se que a adoção de políticas públicas, fiscalização efetiva dos órgãos competentes e atendimento aos requisitos previstos nas legislações sanitárias vigentes são ações primordiais para garantir a produção de alimentos seguros pelo comércio ambulante.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; MEDEIROS, S. F.; SANTOS, A. D. **Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André.** Revista Univap, São José dos Campos, v. 17, n. 30, 2011.
- BARRETO, S. A. J.; CYRILLO, D. C. **Análise da composição dos gastos com alimentação no Município de São Paulo (Brasil) na década de 1990.** Rev Saúde Pública. 2001.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas e Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, 16 de setembro de 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed.** – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. **Unidade de Vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar.** Junho de 2018.
- CARDOSO, R. C. V.; LOUREIRO, E. S.; NEVES, D. C. S.; SANTOS, H. T. C. S. **Comida de rua: um espaço para um estudo na Universidade Federal da Bahia.** Higiene alimentar, v. 17, n. 111, Agosto 2003.
- DIAS, R. S.; BERBARDES, A. F. L.; ZUCCOLI, P. C. A importância do processo de investigação na elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). **Periódico científico do núcleo de biociência, MG,** v. 01, n.02, dez. 2011.
- FEGLO, P.; SAKYI, K. **Bacterial contamination of street vending food in Kumasi, Ghana.** Journal of Medical and Biomedical Sciences, v. 1, n. 1, p. 1-8, 2012.
- MALLON, C.; BORTOLOZO, E. A. F. **Alimentos comercializados por ambulantes: Uma questão de segurança alimentar.** Publ. UEPG Ciências Biológicas Saúde, Ponta Grossa, v. 10, n. 3/4, p. 65-76, set./dez. 2004.
- MELLO, A. G.; GAMA, M. P.; MARIN, V. A.; COLARES, T. L. G. **Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro.** Brazilian Journal of Food Technology, v. 13, n.1, p.60-8, 2010.
- MENDONÇA, R. T. **Nutrição, um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão.** São Paulo: Rideel, 2010.
- OMEMU, A. M.; ADEROJU, S. T. **Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria.** Food Control, v. 19, n. 4, April, 2008.
- PERTILE, K. **Comida de rua no Brasil: relações históricas e conceituais.** Rosa Ventos. 2013.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e da outras providências.** Porto Alegre, RS, 2009.
- RODRIGUES, B. F.; GÓES, J. A. W.; RYZIA DE CÁSSIA VIEIRA, R. C.; SOUZA, W. M.; FERREIRA, T. C. B. **O comércio de comida de rua no centro histórico de Salvador–BA: caracterização da oferta de alimentos e aspectos higiênico-sanitários.** Segurança Alimentar e Nutricional, v. 21, n. 1, p. 347-358, 2014.

SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN L.; HECKTHEUER, L. H. **Instrumentos de apoio para a Implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Ed. Rubio, Rio de Janeiro, 2012, 207p.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

SILVA, L. I. M. M.; THÉ, P. M. P.; FARIAS, G. S.; TELMOS, B. M. A. **Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário**. Alimentos e Nutrição Araraquara – Unesp, v. 22, n. 1, p.89-95, 2011.

SILVA, S. A. **Comida de rua na orla de Salvador-BA: um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança de alimentos**. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia. Escola de Nutrição – Salvador, 2012.

SOBRE O ORGANIZADOR

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 978-85-7247-403-0

