

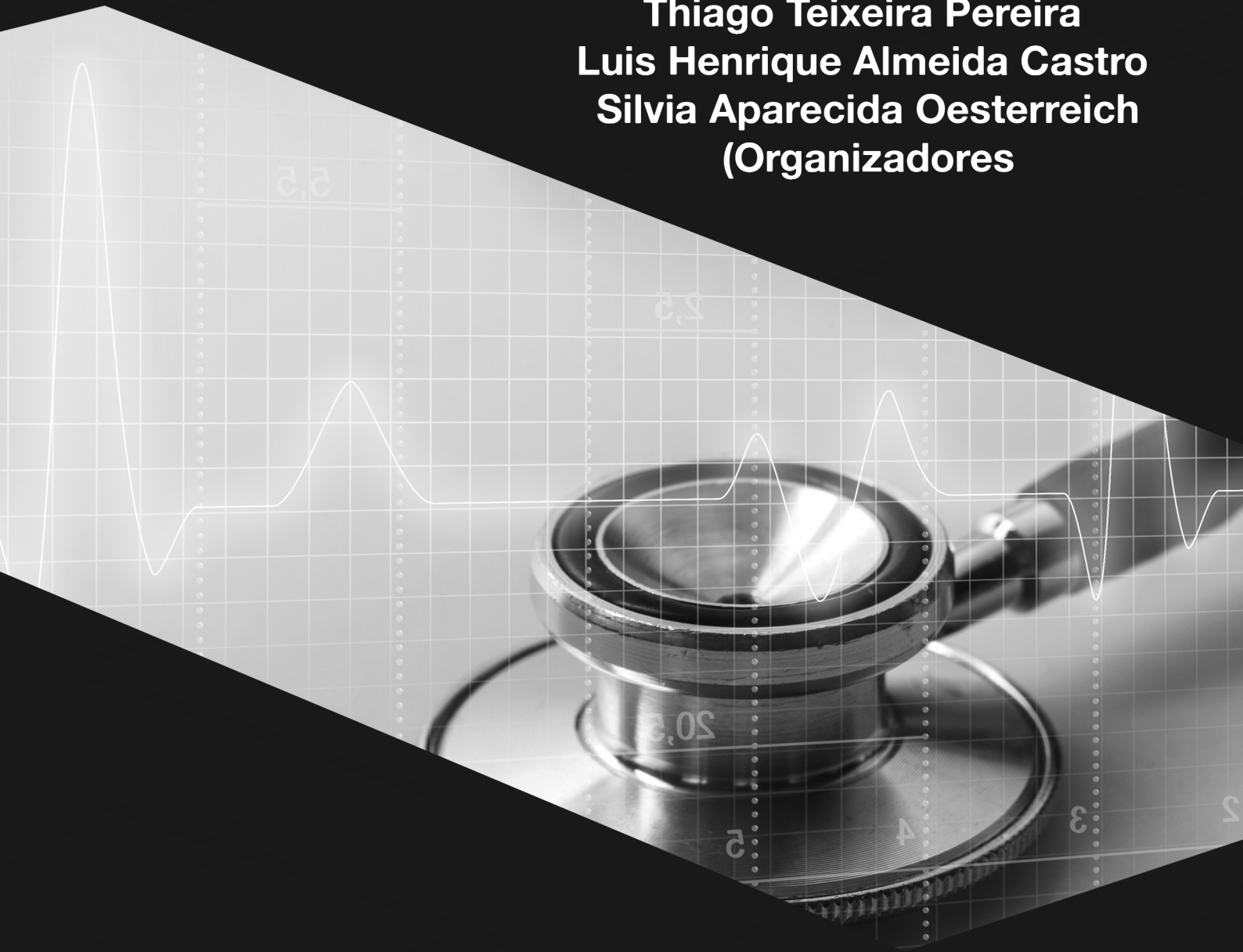
**Thiago Teixeira Pereira
Luis Henrique Almeida Castro
Silvia Aparecida Oesterreich
(Organizadores)**



Ciências da Saúde: Campo Promissor em Pesquisa 4

Atena
Editora
Ano 2020

**Thiago Teixeira Pereira
Luis Henrique Almeida Castro
Sílvia Aparecida Oesterreich
(Organizadores)**



Ciências da Saúde: Campo Promissor em Pesquisa 4

Atena
Editora
Ano 2020

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação: Natália Sandrini

Edição de Arte: Lorena Prestes

Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

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

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie di Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná

Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
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. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
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. Msc. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adailson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Msc. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Msc. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Msc. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
 Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
 Prof. Msc. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
 Prof. Msc. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
 Prof^a Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
 Prof. Msc. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
 Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
 Prof^a Msc. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
 Prof^a Msc. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
 Prof^a Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
 Prof. Msc. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
 Prof. Msc. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual de Maringá
 Prof. Msc. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
 Prof^a Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
 Prof^a Msc. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
 Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

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

C569 Ciências da saúde campo promissor em pesquisa 4 [recurso eletrônico] / Organizadores Thiago Teixeira Pereira, Luis Henrique Almeida Castro, Silvia Aparecida Oesterreich. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2020.

Formato: PDF
 Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
 Modo de acesso: World Wide Web
 Inclui bibliografia
 ISBN 978-85-7247-975-2
 DOI 10.22533/at.ed.752200302

1. Ciências da saúde – Pesquisa – Brasil. 2. Saúde – Brasil. I. Pereira, Thiago Teixeira. II. Castro, Luis Henrique Almeida. III. Oesterreich, Silvia Aparecida.

CDD 362.1

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

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

APRESENTAÇÃO

A obra “Ciências da Saúde: Campo Promissor em Pesquisa” apresenta um panorama dos recentes estudos tecnocientíficos realizados na área da saúde por profissionais, acadêmicos e professores no Brasil. Seu conteúdo, disponibilizado neste e-book, aborda temas contemporâneos e multitemáticos apresentando um compêndio conceitual no intuito de embasar futuras pesquisas. Trata-se de um compilado de cento e cinco artigos de variadas metodologias: revisões de literatura, estudos primários, estudos-piloto, estudos populacionais e epidemiológicos, ensaios clínicos, relatos de experiência, dentre várias outras.

De modo a orientar e guiar a leitura do texto, a obra está dividida em quatro volumes: o primeiro destaca questões relacionadas à profilaxia de forma geral, apresentando possíveis tratamentos de cunho farmacológico e não farmacológico; o segundo abarca estudos focados nas afecções patológicas humanas abordando suas origens, incidências, ocorrências, causas e inferências ao indivíduo e à coletividade; o terceiro tem seu cerne nas políticas públicas, ações educacionais e ações comunitárias, buscando teorizar possíveis ações necessárias para a melhora do bem-estar e da qualidade de vida das populações; e, por fim, o quarto volume engloba trabalhos e produções no eixo temático da inter e da multidisciplinaridade discorrendo sobre como esta conjuntura pode impactar a prática clínica e da pesquisa no âmbito das ciências da saúde.

Apesar de diversos em sua abordagem, o conteúdo deste livro retrata de forma fidedigna o recente cenário científico editorial: dentre os países que compõe a Comunidade de Países de Língua de Portuguesa, o Brasil liderou em 2018, a exemplo, o ranking de maior número de produções indexadas nas bases de dados Scopus, Web of Science e MEDLINE. Tal, além de colocar a ciência brasileira em posição de destaque, vem reforçar ainda mais a área da saúde como um campo promissor em pesquisa. Desta forma, enquanto organizadores, esperamos que esta obra possa contribuir no direcionamento da investigação acadêmica de modo a inspirar a realização de novos estudos fornecendo bases teóricas compatíveis com a relevância da comunidade brasileira para a ciência na área da saúde.

Thiago Teixeira Pereira
Luis Henrique Almeida Castro
Silvia Aparecida Oesterreich

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A ACEITAÇÃO DO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO DO IDOSO: RELATO DE EXPERIÊNCIA	
Simone Viana da Silva	
Márcia Regina Silvério Santana Barbosa Mendes	
Pamela Regina dos Santos	
Iago Augusto Santana Mendes	
Diego Santana Cação	
DOI 10.22533/at.ed.7522003021	
CAPÍTULO 2	5
A IMPORTÂNCIA DO TERAPEUTA OCUPACIONAL COMO INTEGRANTE DE UMA EQUIPE INTERDISCIPLINAR DA REABILITAÇÃO PROFISSIONAL	
Ana Júlia Misuta Suzuki	
Valdirene Benesciuti dos Reis	
DOI 10.22533/at.ed.7522003022	
CAPÍTULO 3	17
A PERCEPÇÃO DE MULHERES HISTERECTOMIZADAS EM RELAÇÃO À ATIVIDADE SEXUAL	
Monyka Brito Lima dos Santos	
Dete Silva Moraes	
Rosalba Maria Costa Pessoa	
Martha Sousa Brito Pereira	
Scarlet Barros Batista Soares	
Manoel Antonio Soares da Silva Filho	
Rubia Castro Borges	
Antonia Maria Brito da Silva Sousa	
Gêzana Rita Cunha Oliveira	
Lívia Florêncio de Brito	
Adriana Kely Monteiro Coutinho	
Clenny Rejane Costa Simão	
DOI 10.22533/at.ed.7522003023	
CAPÍTULO 4	26
ACEITABILIDADE SENSORIAL DE <i>SPREAD</i> DE CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE LEITELHO E DIFERENTES HIDROCOLÓIDES COMO SUBSTITUTO DE GORDURA	
Agnaldo Borge de Souza	
Christiane Neves Maciel	
Raquel Vallerio Rios	
Poliana Fernandes de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.7522003024	
CAPÍTULO 5	33
AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE SELADORA DE MATERIAIS RESTAURADORES PROVISÓRIOS	
Tácio Moreira da Silva	
Natália Teixeira da Silva	
Liliane Cristina Nogueira Marinho	
Davi Neto de Araújo Silva	
Ana Luiza Moraes Sena	
Raíssa Pinheiro de Paiva	
Marcílio Dias Chaves de Oliveira	
Fábio Roberto Dametto	
DOI 10.22533/at.ed.7522003025	

CAPÍTULO 6 45

AVALIAÇÃO DE CRIANÇAS EM UM AMBULATÓRIO DE BAIXO RENDIMENTO ACADÊMICO

Lucas Erotildes de Souza
Marina Fabíola Rodoy Bertol
Caroline de Paula Cassânego
Marina Kottwitz de Lima
Daniel Albiero Piélak
Marcos Antonio da Silva Cristovam

DOI 10.22533/at.ed.7522003026

CAPÍTULO 7 54

AVALIAÇÃO DO USO DE TERMOGÊNICOS POR PRATICANTES DE ATIVIDADES FÍSICAS EM ACADEMIAS

Maronne Quadro Antunes
Laiany Pereira Silva
Letícia da Silva Gomes
Eurislene Moreira Antunes Damasceno
Dominick Danielle Mendonça Santos
Ricardo Lopes Rocha
Marcos Luciano Pimenta Pinheiro

DOI 10.22533/at.ed.7522003027

CAPÍTULO 8 65

AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL DE UMA OFICINA SOBRE SAÚDE AUDITIVA EM UM EVENTO DE EXTENSÃO OFERECIDO EM UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO

Tathyanna Bichara de Souza Neves
Kelly Mariana Pimentel Queiroz
Paula Silva Figueiredo
Mariana Oliveira do Couto Silva
Fernanda Valentim Costa
Ana Carolina Souza da Costa
Maria Fernanda Larcher de Almeida
Angelica Nakamura
Uliana Pontes Vieira
Vivian Oliveira Sousa Correia
Inês Leoneza de Souza
Jane de Carlos Santana Capelli

DOI 10.22533/at.ed.7522003028

CAPÍTULO 9 74

CONHECER NEURO: DISCUTINDO NEUROCIÊNCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA

Gustavo Diniz de Mesquita Taveira
Marta Cristina da Cunha Rodrigues
Bruna Messias Lotufo
Michael Luiz Martins Rocha
Luiz Otavio Ribeiro de Lemos Felgueiras
Everton Luis Nunes Costa
Alan Pereira da Costa
Penha Cristina Barradas

DOI 10.22533/at.ed.7522003029

CAPÍTULO 10 88

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA “IN VITRO” E DO PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DE UM DESODORANTE EM PÓ

Flavia Scigliano Dabbur
Emília Maria Melo de Araújo
Maria Beatriz de Lima e Silva
Isadora Maria de Santana Mendes
Tássia Adelta de Araújo Cardoso
Cricya Estelita Vitório dos Santos
Júlia Mariane Rocha César
Josefa Renalva de Macêdo Costa

DOI 10.22533/at.ed.75220030210

CAPÍTULO 11 98

ELABORAÇÃO DE UM PROTOCOLO DA ATUAÇÃO DO CIRURGIÃO-DENTISTA NO PUERPÉRIO: GESTÃO EM SAÚDE

Luiz Ricardo Marafigo Zander
Mariana Xavier Borsoi
Laryssa de Col Dalazoana Baier
Angélica Resnizek Diniz
Jéssyca Twany Demogalski
Regiane Maria Serra Hoeldtke
Luciane Patrícia Andreani Cabral
Fabiana Bucholdz Teixeira Alves

DOI 10.22533/at.ed.75220030211

CAPÍTULO 12 110

ESTRATÉGIAS DE ADAPTAÇÃO DO PILATES SOLO NA UFPB

Bárbara Conceição Santos da Silva
Camila Kelly Pereira Soares

DOI 10.22533/at.ed.75220030212

CAPÍTULO 13 122

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Rose Mary Helena Quint Silochi
Romilda de Souza Lima
Eliaki Marcelli Zanini
Andressa Scopel
Kérley Braga Pereira Bento Casaril
Ketlyn Lucyani Olenka Rizzotto
Claudine Dullius
Maise Lucas
Ana Luiza Pontara
Guilherme Matheus Colfari Zanin

DOI 10.22533/at.ed.75220030213

CAPÍTULO 14 129

O ENSINO DA ANATOMIA: INTEGRAÇÃO DA UNIVERSIDADE COM A COMUNIDADE ESTUDANTIL DE CASCAVEL E REGIÃO

Marcia Miranda Torrejais
Josiane Medeiros de Mello
Célia Cristina Leme Beu
Lucinéia de Fátima Chasko Ribeiro
Angélica Soares
Ligia Aline Centenaro

Mylena de Campos Oliveira
Ariadne Barbosa
Matheus Felipe Zazula

DOI 10.22533/at.ed.75220030214

CAPÍTULO 15 135

OS DESAFIOS DO ENVELHECIMENTO NO MUNDO CONTEMPORÂNEO – POSSÍVEIS
CONTRIBUIÇÕES DE ALUNOS DE TERAPIA OCUPACIONAL JUNTO AOS MORADORES DE UM
CONJUNTO HABITACIONAL DESTINADO A TERCEIRA IDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Síbila Floriano Landim
Francine Rodrigues Sarobo Bernardes
Deivid Caique De Jesus Machado
Tiago Rodrigo Biasoli

DOI 10.22533/at.ed.75220030215

CAPÍTULO 16 147

PERFIL SOBRE A PRODUÇÃO DOS TCC DO CURSO DE ENFERMAGEM DA UNIOESTE/FOZ DO
IGUAÇU 2002-2016

Caroline Vieira Schereder
Alessandra Rosa Carrijo
Marcos Augusto Moraes Arcoverde

DOI 10.22533/at.ed.75220030216

CAPÍTULO 17 160

PRÁTICAS SEXUAIS DE PROFISSIONAIS DO SEXO: PERCEPÇÃO E IMPLICAÇÕES PARA
SAÚDE DE TRAVESTIS

Franciane Ferreira Costa
Aldemir Branco de Oliveira-Filho
Gláucia Caroline Silva-Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.75220030217

CAPÍTULO 18 172

PSICANÁLISE E SURDEZ: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

Giovana Fernandes Leite

DOI 10.22533/at.ed.75220030218

CAPÍTULO 19 183

QUALIDADE DO SONO COMO PREDITOR DE LESÕES MUSCULARES EM JOGADORES DE
FUTEBOL PROFISSIONAL DE UM CLUBE DE SANTA MARIA/RS

Adrian Mello Piccolo
Douglas Dalcin Rossato
Jaqueline de Fátima Biazus
Lilian Oliveira de Oliveira
Tiago José Nardi Gomes
Minéia Weber Blattes
Rodrigo Fioravanti Pereira
João Rafael Sauzem Machado

DOI 10.22533/at.ed.75220030219

CAPÍTULO 20 192

REFLEXÕES DA TERAPIA OCUPACIONAL SOBRE A UTILIZAÇÃO DA IMPRESSORA 3D PARA
MANUFATURA DE ÓRTESES PARA MEMBROS SUPERIORES

Síbila Floriano Landim
Camila Ap. Dias Cabral

Marcia Cristina de Carvalho Santos
Tatiana. B. dos Reis Giocondo
Rafael Eras Garcia

DOI 10.22533/at.ed.75220030220

CAPÍTULO 21 198

SÍNDROME DE BOERHAAVE – UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Márcia Regina Silvério Santana Barbosa Mendes
Alana Caroline Czaika
Gabriely de Souza Voigt
Julia Ampessan
Laura Vitória Scheuermann Bonatto
Letícia Squizzato
Pamela Regina dos Santos
Simone Viana da Silva
Iago Augusto Santana Mendes
Diego Santana Cação

DOI 10.22533/at.ed.75220030221

CAPÍTULO 22 202

SISTEMATIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM: CONHECIMENTO DE ESTUDANTES NO CURSO DE GRADUAÇÃO

Daniela de Souza Motta
Kelli Borges dos Santos
Fábio da Costa Carbogim
Edna Aparecida Barbosa de Castro
Rodrigo de Oliveira Andrade
Camila Fernandes de Paula
Camila Ribeiro Araújo
Ana Carolina Carraro Tony
Yule Caroline Nunes da Costa
Amanda Aparecida Dias

DOI 10.22533/at.ed.75220030222

CAPÍTULO 23 215

TECENDO SABERES: UM ESTUDO SOBRE A TRICOMONÍASE NO CONTEXTO ESCOLAR

Thainá de Melo
Carlos Eduardo da Silva Filomeno
Aline Aparecida da Rosa
Bruno Moraes da Silva
Joana Bernardo Manoel Maria
Luciana Brandão Bezerra
Karine Gomes Leite
Andreia Carolinne de Souza Brito
Ludmila Rocha Lima
Juliana Ferreira Gomes da Silva
Isadora do Monte Silveira Bruno
Ingrid Mendes Paschoal
Renata Heisler Neves

DOI 10.22533/at.ed.75220030223

CAPÍTULO 24	228
TOMOGRAFIA COMPUTADORIZADA: INOVAÇÃO NOS EXAMES DE IMAGENS ORAIS E ATUALIZAÇÃO DE CONTEÚDO NA PÁGINA ELETRÔNICA “PATOLOGIA E ESTOMATOLOGIA NA WEB”	
Rosana da Silva Berticelli Isabela Mangue Popielek Adriane de Castro Martinez Ricardo Augusto Conci Jamil Rodrigues	
DOI 10.22533/at.ed.75220030224	
CAPÍTULO 25	235
UMA EXPERIÊNCIA DE COMUNICAÇÃO CIENTÍFICA ENTRE ESCOLAS ESTADUAIS E A UNIVERSIDADE NA PROMOÇÃO DE SAÚDE BUCAL	
Wilson Gustavo Cral Dagmar de Paula Queluz	
DOI 10.22533/at.ed.75220030225	
CAPÍTULO 26	246
VIDA SOBRE DUAS RODAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE OS MOTOBOYS DE PIZZARIA DE SANTA MARIA	
Leonardo Londero Orsolin Talissa Farias Arruda Giancarlo Cervo Rechia Dirce Stein Backes Jeronimo Costa Branco	
DOI 10.22533/at.ed.75220030226	
CAPÍTULO 27	254
CUIDADO DE ENFERMAGEM NO PROCESSO TERAPÊUTICO DE PACIENTES COM CÂNCER	
Ilana Maria Brasil do Espírito Santo Michelly Gomes da Silva Ellizama Belem de Sousa Mesquita Elanea Brito dos Santos Artur Flamengo dos Santos Oliveira Elizabeth Maria da Rocha Sara Aparecida Pereira Soares Fagner Magalhães Fernanda Blenda Cavalcanti Granja Kerly Carvalho de Sousa Cirlene Lopes dos Santos Santana	
DOI 10.22533/at.ed.75220030227	
SOBRE OS ORGANIZADORES	265
ÍNDICE REMISSIVO	267

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Data de aceite: 22/12/2019

Rose Mary Helena Quint Silochi

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, professor Adjunto curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Romilda de Souza Lima

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, professor Adjunto curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Eliaki Marcelli Zanini

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, discente curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Andressa Scopel

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, discente curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Kérley Braga Pereira Bento Casaril

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, professor Adjunto curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Ketlyn Lucyani Olenka Rizzotto

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, professor Assistente curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Claudine Dullius

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, discente curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Maisa Lucas

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, discente curso de Nutrição -

Francisco Beltrão – Paraná.

Ana Luiza Pontara

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, discente curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

Guilherme Matheus Colfari Zanin

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, discente curso de Nutrição - Francisco Beltrão – Paraná.

RESUMO: O presente projeto tem atuação junto às agroindústrias familiares de pequeno porte da região Oeste e Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina, prestando serviços através da elaboração dos cálculos nutricionais para rotulagem dos produtos alimentícios processados. No intuito de colaborar com a utilização da rotulagem nutricional pelo fornecedor e consumidor e sua influência nas escolhas alimentares, o curso de Nutrição, junto ao Grupo de Estudo e de Pesquisa em Segurança Alimentar (GEPISA), atua na elaboração das Informações Nutricionais para os produtos alimentícios produzidos pelas agroindústrias familiares desde o ano de 2002. O projeto insere-se no contexto das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, possibilitando informações, inovação e conhecimentos ao setor produtivo e aos

estudantes da área de saúde, alimentos e nutrição da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, campus de Francisco Beltrão.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança Alimentar; Agroindústria Familiar; Orientação.

NUTRITIONAL FACTS – FOOD LABELING

ABSTRACT: The present project works with small family agroindustry in the West and Southwest of Paraná and West of Santa Catarina, providing services through the elaboration of nutritional calculations for the labeling of processed food products. In order to collaborate with the use of nutritional labeling by the supplier and consumer and its influence on food choices, the Nutrition course, together with the Food Safety Study and Research Group (GEPISA), works on the elaboration of the Nutritional Information for the products. Produced by family agroindustries since 2002. The project is part of the Food and Nutrition Security, providing information, innovation and knowledge to the productive sector and health, food and nutrition students at the State University of Western Paraná - UNIOESTE, Francisco Beltrão.

KEYWORDS: Food Safety; Family Agroindustry; Orientation.

APRESENTAÇÃO

As informações sobre a composição de um produto alimentício comercializado e embalado na ausência do consumidor têm evoluído significativamente no País na última década, a exemplo da Resolução - RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 que determina e regulamenta a obrigatoriedade da informação sobre a presença dos alimentos alergênicos, como: leite, ovos, castanhas, amendoim, farinha de trigo, soja entre outros (BRASIL, 2015). As Resoluções mais recentes sobre a rotulagem são as RDC'S N° 135 e 136 de 08 de fevereiro de 2017 que dispõem sobre as novas regras para rotulagem de produtos com lactose. Pela nova regra, os fabricantes passaram a informar a presença de lactose nos alimentos, isso vale para alimentos com mais de 100 miligramas de lactose para cada 100 gramas ou mililitros do produto. Ou seja, qualquer alimento que contenha lactose em quantidade acima de 0,1% deverá trazer a expressão “Contém Lactose” em seu rótulo. O limite de 100 miligramas é entendido como seguro para as pessoas com intolerância à lactose. Com as novas regras, o mercado brasileiro de alimentos terá três tipos de rotulagem para a lactose: “Zero Lactose”, “Baixo Teor de Lactose” ou “Contém Lactose” (BRASIL, 2017).

No intuito de contribuir com a utilização da rotulagem nutricional pelo consumidor e sua influência nas escolhas alimentares, o curso de Nutrição, junto ao Grupo de Estudo e de Pesquisa em Segurança Alimentar – GEPISA, através do

projeto de extensão Informação Nutricional – Rotulagem de Alimentos orientou e elaborou Tabelas Nutricionais para os produtos alimentícios produzidos nas regiões Sudoeste e Oeste do Paraná pelas agroindústrias familiares de pequeno e médio porte, das áreas urbanas e rurais.

A característica econômica de desenvolvimento regional, tem apresentado uma demanda constante para esta atividade, assim como de orientações aos consumidores sobre a composição dos alimentos, considerando a dificuldade de compreensão do consumidor e do pequeno produtor sobre as informações obrigatórias do rótulo geral de um produto alimentício. Segundo o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, apenas 25,1% da população é capaz de compreender totalmente o que dizem os rótulos (IDEC, 2016).

Em relação ao hábito de leitura dos rótulos, em pesquisa realizada por Figueiredo et al. (2017), cinquenta e quatro por cento (54%) dos entrevistados afirmaram ler as informações em rótulos de feijão comercial, este percentual corrobora com os estudos realizados por Cavada et al. (2012), que ao avaliar o comportamento de consumidores frente à rotulagem de alimentos encontraram uma prevalência de leitura de quarenta e oito por cento (48%). Ao fazer a associação entre o grau de escolaridade e o hábito de leitura dos rótulos de feijão comercial, os resultados apontaram que os consumidores com ensino superior não possuem o hábito de verificar o rótulo nutricional tanto quanto os que possuem o ensino fundamental e médio completo (FIGUEIREDO et al., 2017).

A regulamentação referente à Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados na ausência do consumidor traz a expectativa de orientar o setor produtivo quanto às informações relevantes, possibilitar a revisão das formulações e informar o consumidor

sobre a composição do alimento favorecendo escolhas que promovam o consumo de uma dieta mais equilibrada e saudável, e incentivar os alunos graduandos e pós-graduandos no desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão e desta forma contribuir para as habilidades e competências do profissional nutricionista, assim como para as discussões e atualizações a acerca do tema.

PROCEDIMENTOS ADOTADOS

Para a elaboração das informações nutricionais dos produtos alimentícios é necessário primeiramente ter descrito todos os ingredientes, seus respectivos pesos em gramas e o rendimento total de um produto alimentício no formulário disponibilizado pelo projeto no momento da solicitação da Informação Nutricional (Figura 1). A partir destes dados utiliza-se como principal ferramenta a Planilha

de Cálculo Energético e Nutricional do GEPSA, que é composta por um banco de dados onde consta a composição centesimal dos alimentos de acordo com valores compilados das principais tabelas de composição química dos alimentos nacionais, como: Tabela de Composição Química de Alimentos –TACO/UNICAMP, 2011; Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TBCA/USP, 1998; Tabela de Composição de Alimentos – PHILIPPI, 2015, recomendadas pela ANVISA. A planilha segue os procedimentos para a elaboração de uma receita de um produto alimentício, as quais ficam cadastradas em um banco de dados próprio do sistema, com o cálculo das informações nutricionais e confecção dos rótulos nos formatos recomendados pelas Normas Nacionais; vertical A, vertical B e linear.

O Banco de dados do programa possui mais de seiscentos dados cadastrados, no entanto aqueles alimentos que não constam são pesquisados nas tabelas Nacionais com prioridade para as mais reconhecidas pelo meio científico e recomendadas pela ANVISA. A partir da identificação da porção de referência para cada produto e ou produto alimentício usando como base a RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 são calculados os valores nutricionais do produto alimentício em sua porção recomendada e medida caseira, conforme Figura 1.

UNIOESTE
 Universidade Estadual do Oeste do Paraná
 Campus de Francisco Beltrão
 Rua Marquês, 1.200 - Bairro Vila Nova - CxP. 371 - CEP 86605-010
 Fone: (41) 3520-4849 Fax: (41) 3520-4849 - Francisco Beltrão - PR

GEPSA
 Grupo de Estudo e Pesquisa em Segurança Alimentar
 Centro de Ciências da Saúde
 Curso de Nutrição

FORMULÁRIO - ROTULAGEM NUTRICIONAL

Fabricante:
 Nome Comercial:
 Município:
 Produto:
 Rendimento total por Produto (Kg/g/ml): Peso unitário:
 Data:

INGREDIENTES	QUANTIDADE (Kg/ g/ ml)

Cliente: _____
 (Assinatura)

Figura 1 Modelo de Formulário para confecção de Informação Nutricional

Ao constatar a dificuldade dos microempreendedores em quantificar suas

receitas para realização das Informação Nutricionais, foi disponibilizado uma capacitação aos mesmos, sendo realizada no local de preparo das receitas onde fez-se um treinamento quanto a pesos e medidas usando-se balança e ferramentas de medidas caseiras, preenchimento e entendimento de Ficha Técnica sobre a tecnologia de preparo de produtos alimentícios, contribuindo assim para a qualidade do produto frente ao consumidor.

RESULTADOS

Como resultado das atividades, desde o início das atividades, abril de 2002 a outubro de 2019, foram realizados um total de 1100 (mil e cem) informações nutricionais e orientações gerais sobre rotulagem de alimentos aos pequenos produtores para agroindústrias familiares de pequeno porte na região Sudoeste do Paraná, atendendo especialmente a Cooperativa da Agricultura Familiar do Sudoeste do Paraná e ao Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater que encaminham as formulações à UNIOESTE, projeto de Rotulagem – GEPSA. As orientações e informações atendem aos municípios do Paraná: Francisco Beltrão, Realeza, Ampére, Salgado Filho, Marmeleiro e Verê.

Foram atendidas pelo projeto as mais diversas microempresas de diferentes cadeias alimentares, como: cadeia vegetal (doces ou compotas de frutas e hortaliças, conservas de hortaliças, produtos de panificação, biscoitos, massas alimentícias e condimentos); cadeia de leite e seus derivados (queijos, manteiga, nata); cadeia de carnes (embutidos e produtos cárneos em geral).

O projeto participou ativamente de atividades de extensão no município de Francisco Beltrão em contato direto com a população com informações referentes a escolhas alimentares saudáveis sob os seguintes temas: Orientações sobre Rotulagem de Alimentos em eventos na cidade de Francisco Beltrão: Dia do Nutricionista 31 de Agosto de 2016; Orientações sobre Rotulagem de Alimentos – Informação Nutricional na praça central no Seminário de Extensão - SEU do ano de 2016; submissão do projeto para o processo de seleção de Bolsas PIBIS. PIBEX/2016, onde foram contempladas três estagiárias do projeto; Aula sobre Rotulagem Geral e Informação Nutricional de Alimentos para 20 acadêmicos do 2º Ano de Nutrição – Dezembro/2016 e Fevereiro/2017; participação na semana do Campus de Francisco Beltrão e Feira das Profissões, período de 20 a 24 de junho de 2017, com orientações sobre como entender o rótulo dos alimentos e demonstração prática da quantidade de açúcar, gorduras e sal contida em produtos processados e ultra processados pela indústria alimentícia, de acordo com a designação dos rótulos de produtos como: chocolates, sucos industrializados, refrigerantes, barras

de cereais e suplementos alimentares.

Sob este contexto foram também distribuídas formulações (receitas caseiras) para redução de sódio no sal de cozinha com a adição de ervas e ou especiarias aromáticas. No ano de 2018, período de 27 a 29 de junho, a equipe do projeto, em parceria com o Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC), participou na semana do Campus de Francisco Beltrão e III Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do campus, com a Tenda da Rotulagem, oportunidade em que foi apresentado para a comunidade acadêmica e escolas de 2º grau do município sobre a nova proposta de Informação Nutricional do IDEC. Aproximadamente 600 pessoas participaram do Evento; na ocasião foram repassadas orientações sobre os excessos de açúcar, gordura e sal nos produtos processados com demonstrações aos participantes.

Nos anos de 2016, 2017 e 2019 foram realizados cursos de capacitação e treinamento para cerca de sessenta e cinco (65) acadêmicos do curso de Nutrição da UNIOESTE sob os seguintes temas: considerações sobre rotulagem geral de alimentos; elaboração do manual de informação nutricional, montagem e utilização do programa Excel na elaboração da informação nutricional com carga horária de 40 horas, 15 horas e 8 horas respectivamente. Em 2018, o projeto foi selecionado a participar do 36º Seminário de Extensão da Região Sul (SEURS), na cidade de Porto Alegre, representando a UNIOESTE.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades de extensão propostas pelo projeto têm cumprido com os objetivos ao longo de seus 17 anos de existência. Primeiramente, o de colaborar para a implementação da qualidade do produto final no que se refere ao cumprimento das normas nacionais de confecção da rotulagem de alimentos, como: tabela nutricional, informações obrigatórias ao consumidor e sobre a presença de glúten, alergênicos e mais recentemente lactose. Respaldo neste objetivo, o projeto tem contribuído com a formação dos acadêmicos de nutrição sob o tripé do ensino, pesquisa e extensão como demonstrado na descrição das ações desenvolvidas pelo projeto.

Além disso, pretende-se implantar novas ações como: ampliar a divulgação sobre as discussões nacionais que tratam das novas propostas de alteração da Rotulagem de Alimentos no Brasil sugerida pelo Instituto de Defesa do Consumidor entre outros órgãos; promover cursos de capacitação sobre métodos de pesar e medir ingredientes e confecção de ficha técnica de produto alimentício para os pequenos produtores e microempresários individuais – MEIS que produzem e comercializam alimentos.

Por toda essa trajetória o Projeto “Informação Nutricional – Rotulagem de Alimentos”, contribui para o cumprimento das políticas de segurança alimentar

e nutricional, e para o que preconiza o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) de atentar para a qualidade dos alimentos fornecidos aos consumidores.

FORMA(S) DE CONTATO COM A AÇÃO

Grupo de Estudo e Pesquisa em Segurança Alimentar – GEPSA, projeto de extensão Informação Nutricional – Rotulagem de Alimentos email:rotulagem.unioeste@gmail.com – Telefone: (46) 3520.0716.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução– RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**. 02 de julho de 2015.

BRASIL. Resolução– RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. **Diário Oficial da União**. 08 de fevereiro de 2017.

BRASIL. Resolução– RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial da União**. 08 de fevereiro de 2017.

IDEC. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. O rótulo pode ser melhor. **Revista do Idec**, set/out. 2016. Disponível em: <<https://idec.org.br/em-acao/revista/rotulo-mais-facil/materia/o-rotulo-pode-ser-melhor>>. Acesso em 23 mai. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem Nutricional Obrigatória: **Manual de Orientação às indústrias de Alimentos**. Universidade de Brasília - Brasília. 2ª Versão. Brasília: ANVISA, UnB, 2005. 44 p.

CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Braz. J Food Technol.** (2012) 15:84-88.

FIGUEIREDO, A. R.; ZANINI, E. M.; RODRIGUES, N. G. E; PRATES, R. T. C; SILOCHI, R. M. H. Q.; FUJIKAWA, A.C. Aspectos que influenciam o consumidor na escolha do feijão comum. In: **Anais do II Congresso de Ciências Aplicadas a Saúde – II CONCAPS, UNIOESTE**, campus de Francisco Beltrão, 2: 2017. p. 35.

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. **Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional**. 5. ed. rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2015. p.164.

UNICAMP. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos – TACO**, versão 4., São Paulo, 2011. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco>> Acesso em: 10 de julho de 2014.

USP. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental/BRASILFOODS (1998). **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - USP. Versão 5.0**. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>. Acesso em: 25.06.2017.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Adolescentes 48, 68, 73, 75, 77, 81, 83, 84, 103, 162, 216, 217, 218, 219, 221, 226, 227
Anatomia 22, 66, 68, 73, 101, 120, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 194, 196, 211, 223, 224, 234, 237
Anquiloglossia 98, 100, 101, 102, 103, 107, 109
Assistência de Enfermagem 18, 108, 152, 198, 199, 202, 204, 205, 206, 213, 214, 258, 260, 264
Atividade Física 54, 56, 57, 58, 63, 64, 139, 143, 145, 265, 266
Audição 66, 69, 73, 137, 140, 145, 172, 174

C

Carboximetilcelulose 26, 27, 28
Colo do Útero 18, 169
Corpo Humano 129, 130, 131, 132, 133, 134, 234

D

Deglutição 200, 260
Dente 38
Dislexia 45, 46, 49, 51, 52

E

Educação Sexual 216, 224
Educadores 66, 68, 71, 72, 217
Envelhecimento 1, 2, 3, 4, 135, 136, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 192

G

Gordura 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 54, 56, 63, 127

H

Histerectomia 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25

I

Índice de Massa Corporal 45
In Vitro 33, 34, 41, 42, 43, 44, 88, 91, 93, 95, 265

L

Lesões musculares 183, 186, 187, 188, 190
Longevidade 2, 143

M

Material 28, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 56, 66, 67, 68, 88, 91, 118, 131, 132, 150, 173, 175, 179, 194, 195, 196, 206, 230
Melaleuca 88, 89, 90, 92, 95, 96
Membros Inferiores 113, 120, 190, 195
Método Pilates 120
Monografia 93, 94, 147, 149, 168, 265
Motoboys 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253

N

Neurociência 74, 75, 76, 78, 84, 85, 238

O

Órtese 13, 192, 194, 195, 196

P

Pesquisa 5, 6, 8, 17, 19, 20, 21, 24, 27, 28, 29, 31, 33, 36, 47, 48, 51, 52, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 68, 77, 83, 87, 88, 91, 105, 107, 108, 115, 122, 123, 124, 127, 128, 131, 134, 139, 140, 144, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 162, 163, 169, 172, 173, 175, 176, 178, 179, 180, 184, 185, 186, 192, 195, 197, 206, 207, 212, 221, 226, 228, 229, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 244, 245, 246, 247, 249, 253, 254, 256, 258, 260, 261, 264, 265, 266
Profissionais do Sexo 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 170, 171
Psicanálise 172, 173, 175, 176, 177, 178, 179, 181

Q

Qualidade do sono 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 259, 264

R

Reabilitação Profissional 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Recém-Nascido 98, 101, 102, 103, 104, 105, 106
Rotulagem de Alimentos 122, 124, 126, 127, 128

S

Saúde Bucal 98, 101, 228, 233, 235, 237, 238, 240, 243
Segurança Alimentar 122, 123, 127, 128
Síndrome de Boerhaave 198, 199, 200, 201
Suplementos Nutricionais 55, 56, 63
Surdez 66, 68, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182

T

Terapia Ocupacional 5, 6, 7, 9, 10, 15, 16, 135, 136, 138, 139, 140, 142, 144, 192, 193, 195, 196, 197

Tomografia Computadorizada 228, 229, 230

Travesti 162, 163, 164, 165, 169, 170

Tricomoniase 215, 216, 217, 218, 219, 221, 222, 223, 224, 225, 226

 **Atena**
Editora

2 0 2 0