

Ciências da Saúde: Teoria e Intervenção 3

Marileila Marques Toledo
(Organizadora)



Atena
Editora
Ano 2020

Ciências da Saúde: Teoria e Intervenção 3

Marileila Marques Toledo
(Organizadora)



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 de Azevedo

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

Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

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

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

Prof. Dr. Luis Ricardo Fernando da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros

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

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. Fernando José Guedes da Silva Júnior – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
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
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
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 Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
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
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Prof^a Dr^a Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Prof^a Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof^a Dr^a Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof^a Dr^a Andrezza Miguel da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof^a Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Prof^a Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Prof^a Dr^a Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Prof^a Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Prof^a Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Dr. Fabiano Lemos Pereira – Prefeitura Municipal de Macaé
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Prof^a Dr^a Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Prof. Me. Heriberto Silva Nunes Bezerra – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^a Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof^a Ma. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Prof^a Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^a Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Prof^a Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Prof^a Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Me. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
C569	<p>Ciências da saúde [recurso eletrônico] : teoria e intervenção 3 / Organizadora Marileila Marques Toledo. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.</p> <p>Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-5706-009-4 DOI 10.22533/at.ed.094202304</p> <p>1. Ciências da saúde – Pesquisa – Brasil. 2. Saúde – Brasil. I. Toledo, Marileila Marques.</p> <p style="text-align: right;">CDD 362.1</p>
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

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

APRESENTAÇÃO

A coleção “Ciências Saúde: Teoria e Intervenção” é uma obra que tem como foco principal a discussão científica por intermédio de trabalhos diversos, alicerçados teoricamente, para a construção do conhecimento, de forma a contribuir para intervenções transformadoras neste campo.

A intenção do livro é apresentar a pluralidade de teorias e de intervenções de forma didática e útil aos vários profissionais, pesquisadores, docentes e acadêmicos da área da saúde. Trata-se de um compilado de cento e dois artigos de variadas metodologias e encontra-se estruturado em cinco volumes.

Neste terceiro volume, os 16 capítulos destacam estudos focados na educação e promoção da saúde e prevenção de agravos.

Deste modo, esta obra apresenta resultados teóricos bem fundamentados e intervenções realizadas pelos diversos autores. Espera-se que este e-book possa contribuir para uma atuação mais qualificada nas ciências da saúde.

Uma ótima leitura a todos!

Marileila Marques Toledo

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 1

A UTILIZAÇÃO DO JOGO LÚDICO COMO FERRAMENTA FACILITADORA NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Adriano Alves Silva
Diego Martins Sampaio dos Santos
Elielson Dias Sacramento
Henrique Xavier dos Santos
Lorena Oliveira dos Santos
Marcildo dos Santos Sacramento
Moema Catarina Moreira Nascimento Bastos
Palillo Kaic Pires Sena Andrade
Paloma Pereira dos Santos
Robson de Jesus Andrade
Sonia Mendes Ferreira
Valdiane Silva Cruz

DOI 10.22533/at.ed.0942023041

CAPÍTULO 2 7

AÇÃO EDUCATIVA SOBRE CÂNCER DE MAMA COM MULHERES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Amanda Karoliny Meneses Resende
Juliana do Nascimento Sousa
Vitor Kauê de Melo Alves
Larissa da Silva Sampaio
Gabriel Renan Soares Rodrigues
Thaís Cristine Lopes Pinheiro
Alan Jefferson Alves Reis
Izadora Caroline Silva
Sabrina do Espírito Santo Carvalho
Vivia Barros da Silva
Yasmim Mayre Mendes Silva Oliveira
Fabrícia Araújo Prudêncio

DOI 10.22533/at.ed.0942023042

CAPÍTULO 3 17

AÇÕES EDUCATIVAS REALIZADAS PELA LIGA ACADÊMICA DE SAÚDE PÚBLICA-LASP, VOLTADAS A PRIMEIRA E SEGUNDA INFÂNCIA COM ABORDAGENS DIDÁTICAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Bruna Roberta Gonçalves
Karem de Carvalho Baia
Sivaldo Oliveira da Silva Júnior
Thiago Carvalho Moraes
Luciana Monteiro Soares
Keury dos Reis Valente
Jamille da Costa Salvador
Mayara Tayná Leão de Souza
Rodrigo Dias Silva
Merivalda Vasconcelos Lobato

DOI 10.22533/at.ed.0942023043

CAPÍTULO 4	25
APLICABILIDADE DA REALIDADE VIRTUAL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE E PREVENÇÃO DE DOENÇAS: ESTUDO DE REVISÃO	
Mayara Alves Souza Marcos Araujo da Silva Junior Mariany dos Santos Vergílio Taynara Oliveira Farias Batista Drielly Lima Valle Folha Salvador	
DOI 10.22533/at.ed.0942023044	
CAPÍTULO 5	31
ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM AO ADOLESCENTE PORTADOR DE HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR HOMOZIGÓTICA	
Bruna Roberta Gonçalves Patricia Carvalho Coelho Saina Moraes dos Santos Jamille da Costa Salvador Patricia Viana Prestes Izabela Costa da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.0942023045	
CAPÍTULO 6	41
CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL E DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULADORES DE RESTAURANTES E LANCHONETES LOCALIZADOS EM UMA IES DE SALVADOR-BA	
Ana Paula de Jesus Machado Tatiane da Silva Pascoal Rose Mary Feliciano Dias	
DOI 10.22533/at.ed.0942023046	
CAPÍTULO 7	50
CHATBOTS: A EFETIVIDADE DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NO APOIO À SAÚDE MENTAL	
Fábio Meurer	
DOI 10.22533/at.ed.0942023047	
CAPÍTULO 8	58
CONSTRUINDO PRÁTICAS EDUCATIVAS EM SAÚDE “JUNTO COM” E NÃO APENAS “PARA” (...): O DESENVOLVIMENTO DE GRUPOS COM IDOSOS NO ALTO SERTÃO PARAIBANO	
Alessandra Aniceto Ferreira de Figueirêdo Thalmo da Costa Barros	
DOI 10.22533/at.ed.0942023048	
CAPÍTULO 9	65
ENFERMAGEM EM AÇÃO NA PREVENÇÃO DO BULLYING NA ESCOLA: RELATO DE EXPERIÊNCIA	
Everton Carvalho Costa Luciana de Moraes Costa Barros Marcélia de Ananias Marques Lima Jordeison Luis Araújo Silva Kássia Monicléia Da Silva Cordeiro Oliveira Tarcia Laine de Moraes Oliveira Reberson do Nascimento Ribeiro Thaianny Maria da Silva Mendes Natanael Nunes da Silva Nisleide Vanessa Pereira das Neves	

Neylany Raquel Ferreira da Silva
Maria Nauside Pessoa da Silva
DOI 10.22533/at.ed.0942023049

CAPÍTULO 10 70

ETERNIZAR-TE: A ARTE NA PREVENÇÃO

Fabiana Aidar Fermino
Caroline Sousa da Silva
Eduardo Von Randow Pinheiro

DOI 10.22533/at.ed.09420230410

CAPÍTULO 11 76

HUMANIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA FARMACÉUTICA PARA A PROMOÇÃO DO USO RACIONAL DE MEDICAMENTOS

Jéssica Luciano da Costa
Thaís Barbosa de Oliveira
Maria Inez Montagner
Miguel Ângelo Montagner

DOI 10.22533/at.ed.09420230411

CAPÍTULO 12 86

IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO PARA O SISTEMA IMUNOLÓGICO DO LACTENTE: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Jânefy Arruda Torres
Israel Morais Martins
Maria Adriana Oliveira de Sousa
Rosângela Nascimento de Lima
Samira Gomes de Oliveira
Ana Rayane Tavares Dos Santos
Gabriele Teixeira Marques
Carlos Colares Maia

DOI 10.22533/at.ed.09420230412

CAPÍTULO 13 94

MUDANÇAS NO ESTILO DE VIDA: PREVENÇÃO ÀS DISLIPIDEMIAS

Guilherme Dorneles Zinelli
Isabel Libardoni Michanosky
Maite de Liz Vassen Schurmann

DOI 10.22533/at.ed.09420230413

CAPÍTULO 14 97

PEQUENAS AÇÕES SALVAM VIDAS

Luana de Castilho Kropf Penante
Geíza Lemos Hein
Tiago da Silva Araujo
Lucas Milanez Benício
Luís Fernando Boff Zarpelon

DOI 10.22533/at.ed.09420230414

CAPÍTULO 15 103

RODA DE CONVERSA: DIÁLOGOS SOBRE O EMPODERAMENTO DA MULHER NA ESCOLHA DO MÉTODO CONTRACEPTIVO

Dandara Ruana Soares Barbosa
Ana Suelen Pedroza Cavalcante

Wallingson Michael Gonçalves Pereira
Aline Ávila Vasconcelos
Gerardo Teixeira Azevedo Neto
Ana Karoline Barros Bezerra
Gabriel Pereira Maciel

DOI 10.22533/at.ed.09420230415

CAPÍTULO 16 115

RODAS DE CONVERSAS PARA O RASTREIO DO CÂNCER DE MAMA: ESTRATÉGIAS DO CUIDADO DE ENFERMAGEM

Amanda Karoliny Meneses Resende
Luana Silva de Sousa
Jessyca Fernanda Pereira Brito
Larissa da Silva Sampaio
Luís Felipe Oliveira Ferreira
Aziz Moisés Alves da Costa
Lizandra Fernandes do Nascimento
Kayron Rodrigo Ferreira Cunha
Ana Caroline Escórcio de Lima
Rosimeire Muniz de Araújo

DOI 10.22533/at.ed.09420230416

SOBRE A ORGANIZADORA..... 124

ÍNDICE REMISSIVO 125

CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL E DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULADORES DE RESTAURANTES E LANCHONETES LOCALIZADOS EM UMA IES DE SALVADOR-BA

Data de aceite: 13/04/2020

Data da Submissão: 03/01/2020

Ana Paula de Jesus Machado

Centro Universitário Estácio da Bahia.
Salvador, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/5188148855081026>

Tatiane da Silva Pascoal

Centro Universitário Estácio da Bahia.
Salvador, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/5616554822547682>

Rose M. Feliciano Dias

Centro Universitário Estácio da Bahia.
Salvador, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/1073327216075251>

RESUMO: Este estudo teve como objetivo diagnosticar a capacitação profissional e de boas práticas de manipuladores de alimentos em restaurantes e lanchonetes em uma Instituição de Ensino localizada em Salvador-Ba. Trata-se de um estudo transversal desenvolvido no período de agosto de 2016 a junho de 2017. A amostra foi composta por 25 manipuladores de alimentos que responderam a um questionário composto por dezessete questões que abordaram as características sócio-demográficas, o controle do estado

de saúde e treinamento para a função. Houve predominância do sexo feminino nos estabelecimentos e verificou-se que os exames com custo mais elevado como coprocultura, micológico e cultura de orofaringe são menos realizados. No resultado da análise para capacitação contínua dos manipuladores, mais da metade relataram não haver capacitação disponibilizada pela empresa, quanto ao manual de Boas Práticas 56% afirmaram que o estabelecimento possuía o manual e quanto ao conhecimento deste manual, a maioria relatou conhecer o material. Conclui-se que é necessário aperfeiçoar o processo de treinamento aos manipuladores para possibilitar uma mão de obra qualificada.

PALAVRAS-CHAVE: Boas Práticas de Fabricação, Manipulador de alimentos, Capacitação.

PROFESSIONAL TRAINING AND GOOD PRACTICES OF RESTAURANT AND SNACK BAR MANIPULATORS LOCATED IN A SALVADOR – BA HEI

ABSTRACT: This study aimed to diagnose the professional and good training of food handlers in restaurants and snack bars in a Teaching Institution located in Salvador-BA. It is a cross-

sectional study developed from August 2016 to June 2017. The sample consisted of 25 food handlers who answered a questionnaire composed of seventeen questions that addressed the socio-demographic characteristics, the control of health status and Training for the function. There was a predominance of females in the establishments and it was verified that the tests with higher cost such as coproculture, mycological and oropharynx culture are less performed. In the result of the analysis for the continuous training of the manipulators, more than half reported that there is no training provided by the company, regarding the Good Practices manual 56% stated that the establishment had the manual and as to the knowledge of this manual, most reported to know the material. It is concluded that it is necessary to improve the training process for manipulators to enable a skilled workforce.

KEYWORDS: Good Manufacturing Practices, Food Handler, Training.

INTRODUÇÃO

Os serviços de alimentação desempenham várias funções, dentre elas a de elaborar refeições e lanches, com a garantia da qualidade higiênico-sanitária, além de favorecer a disseminação de ações em educação alimentar. (MENDONÇA, 2010). Para produção de alimentos com qualidade devem-se considerar alguns fatores como o layout das instalações físicas e equipamentos, os gêneros alimentícios, os procedimentos utilizados no processamento e a saúde ocupacional dos manipuladores (SANTOS, 2014). Neste processo os manipuladores exercem função relevante e podem também ser fator predominante para a existência de surtos de DTA (MULLER, 2011). Silva e Kottwitz (2011) consideram que as doenças transmitidas por alimentos são predominantemente de fonte microbiológica e geradas por manipulação e condições de higiene não favoráveis. Usualmente é conferido destaque as mãos dos manipuladores e utensílios utilizados na produção de refeições na disseminação de microrganismos causadores de toxinfecções (GERMANO; GERMANO, 2008). Faz-se necessário disponibilizar cursos de Boas Práticas para manipulação de alimentos, tanto para ofertar refeições seguras aos seus consumidores, quanto aprimorar o conhecimento dos recursos humanos (GALLINA; SIMM; FATEL, 2008). É fundamental que os manipuladores tenham o treinamento contemplando os temas previstos na RDC N°2016/2004 para que possam exercer suas funções da melhor maneira possível (CHAVES *et al*, 2015). Acrescenta-se também que o processo de capacitação deve ser continuado e supervisionado, visando implementar técnicas de boas práticas e contribuir na segurança alimentar das refeições (PAMPONET, 2014). Considerando por sua vez que os manipuladores de alimentos podem ser o veículo de doenças transmitidas por alimentos, é importante destacar que para o manipulador é primordial ter o

conhecimento de boas práticas, de modo a evitar surtos (SCOPEL *et al*, 2015). No entanto se a capacitação for oferecida de forma insuficiente para os funcionários comprometerá a higiene e qualidade das refeições produzidas, tornando um risco para a saúde dos consumidores (CODEX ALIMENTARUS, 2006). Portanto o objetivo deste estudo foi diagnosticar a capacitação profissional e de Boas Práticas de manipuladores de alimentos em restaurantes e lanchonetes de uma instituição de ensino em Salvador-BA.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal desenvolvido em restaurantes e lanchonetes de uma IES localizada na cidade de Salvador- BA, no período de agosto de 2016 a junho de 2017. A amostra foi composta por 25 manipuladores de alimentos que atuam em um restaurante, em um restaurante/lanchonete e cinco lanchonetes. Utilizou-se como critério de inclusão para o estudo ser funcionário registrado dos estabelecimentos pesquisados e como critério de exclusão estar afastado das suas funções por qualquer motivo ou ser funcionário temporário. Como instrumento de coleta foi desenvolvido um questionário composto por dezessete questões, divididas em três blocos que abordaram as características sócio-demográficas, o controle do estado de saúde e o treinamento para função. Os critérios utilizados para avaliar a capacitação profissional e de Boas Práticas dos manipuladores dos estabelecimentos quanto às características sócio-demográficas foram idade, gênero, estado civil, escolaridade, cargo, tempo de função, tipo de unidade de alimentação e carga horária diária, quanto ao controle do estado de saúde foram utilizadas periodicidade de exames laboratoriais, tipos de exames e quanto ao treinamento para a função foram realização de treinamento para a função, local de realização do treinamento, temas abordados no treinamento, disponibilidade da empresa quanto ao programa de capacitação no que diz respeito à higiene pessoal e manipulação, disponibilidade do manual de Boas Práticas na empresa e o conhecimento dos manipuladores quanto ao manual de Boas Práticas. A pesquisa seguiu a Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012, com envio do projeto ao CONEP - Conselho Nacional de Saúde, através da Plataforma Brasil. Após autorização do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Estácio da Bahia, sob o nº1701235, a coleta dos dados foi realizada com a autorização prévia dos sujeitos da pesquisa através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A análise estatística foi realizada de forma descritiva utilizando-se o programa Microsoft Excel como recurso para formatar ilustração.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificou-se que os 25 manipuladores que responderam ao questionário, encontravam-se na faixa etária de 16 a 59 anos e observou-se uma predominância do gênero feminino e menor representatividade do masculino, pois 23 indivíduos eram do sexo feminino e dois do masculino, respectivamente. De acordo com as informações demográficas, 60% dos manipuladores tinham o ensino médio completo, resultado semelhante a um estudo realizado por Devides *et al.*, (2014) em Campinas que os manipuladores em sua maioria informaram possuir o ensino médio completo (55%). Entre as funções desempenhadas pelos manipuladores nos estabelecimentos, destacou-se a de atendente com 36%, cozinheira com 28% e operador de caixa 16%. Em relação ao tempo de serviço, observou-se que a maioria dos manipuladores possuía menos de dois anos na função, representando 68% do quadro de pessoal. O maior número de trabalhadores pertencia aos estabelecimentos do tipo lanchonete totalizando 72% de todos os manipuladores, contratados com expediente de 4 a 8 horas em média/dia (Tabela 1).

Manipulador	Idade	Gênero	Escolaridade	Cargo registrado em carteira	Tempo na Função	Tipo de Unidade de Alimentação	C. Horária
1	17	F	E.M.I.	Atendente de lanchonete	1 mês	Lanchonete	4h
2	16	F	E.F.I.	Operador de caixa	2 meses	Lanchonete	6h
3	18	F	E.M.I.	Atendente de lanchonete	1 ano e 6 meses	Lanchonete	6h
4	20	F	E.M.C.	Operador de caixa	10 meses	Lanchonete	6h
5	20	F	E.S.I.	Atendente de lanchonete	1 mês	Lanchonete	6h
6	26	F	E.S.I.	Operador de caixa	3 anos	Lanchonete	8h
7	26	F	E.M.C.	Supervisora	4 anos	Lanchonete	8h
8	27	F	E.M.C.	Gerente	7 anos	Lanchonete	8h
9	28	F	E.M.C.	Auxiliar de cozinha	1 ano e 6 meses	Lanchonete	8h
10	31	F	E.M.C.	Atendente de lanchonete	1 ano e 6 meses	Lanchonete	8h
11	37	F	E.M.I.	Ajudante de cozinha	2 anos	Lanchonete	8h
12	40	F	E.M.C.	Auxiliar de cozinha	4 anos e 8 meses	Lanchonete	8h
13	45	F	E.M.C.	Cozinheira	8 meses	Lanchonete	8h
14	50	F	E.M.C.	Atendente de lanchonete	7 meses	Lanchonete	8h
15	59	F	E.F.C.	Atendente Manipulador	9 anos	Lanchonete	8h
16	17	M	E.M.C	Serviços Gerais	7 meses	Restaurante	8h
17	37	F	E.F.I.	Cozinheira	9 anos	Restaurante	8h
18	54	F	E.M.C.	Assistente de cozinha	5 anos	Restaurante	8h
19	18	F	E.M.I.	Garçomete	1 mês e 25 dias	Lanchonete /Restaurante	6h
20	21	F	E.M.I.	Atendente de lanchonete	7 meses	Lanchonete /Restaurante	6h
21	24	M	E.M.I.	Atendente de lanchonete	4 meses	Lanchonete /Restaurante	8h
22	29	F	E.M.C.	Cozinheira	9 meses	Lanchonete /Restaurante	8h
23	37	F	E.M.C.	Ajudante de cozinha	1 ano e 2 meses	Lanchonete /Restaurante	8h
24	33	F	E.M.C.	Supervisor de loja	5 anos	Conveniência	8h
25	24	F	E.M.C.	Operador de caixa	2 anos	Conveniência	8h

Tabela 1- Características sócio-demográficas dos manipuladores de alimentos que responderam ao questionário da pesquisa, realizada em estabelecimentos de uma IES em Salvador- Bahia, 2017.

Fonte: Questionário aplicado, 2017

Legenda: EMC/I- Ensino Médio Completo/Incompleto; EFC/I-Ensino Fundamental Completo/Incompleto; ESI- Ensino Superior Incompleto.

Um fator que é importante a ser avaliado é a saúde do trabalhador e neste estudo notou-se que 32% dos manipuladores realizam exames semestralmente, 52% anualmente e 16% não tinham previsão para a realização. De acordo com a CVS 5 (SÃO PAULO, 2013), a periodicidade dos exames médicos e laboratoriais realizados pelos manipuladores deve ser anual, mas poderá ser reduzida à critério do médico responsável da empresa. No entanto, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica. No que diz respeito aos exames realizados pelos manipuladores, pode-se observar (Gráfico 1), que o hemograma completo, parasitológico de fezes e sumário de urina, foram os exames mais realizados pelos manipuladores e comparados aos outros, destaca-se o parasitológico com 92% de realização. Observou-se também que os exames de coprocultura, micológico de unha e cultura de orofaringe obteve-se resultado não satisfatório. No caso da coprocultura houve apenas 32 % de realização. Esses resultados traduzem na prática que exames com custo mais elevado como coprocultura, micológico e cultura de orofaringe são menos realizados.

Em um estudo realizado por Martins (2008) no Ceará, feitos com manipuladores foi detectado através do exame de Coprocultura a presença de microrganismos patogênicos em dois indivíduos, estando um com *Escherichia coli* e outro *Salmonella sp.*, para a Cultura de Orofaringe, duas eram portadoras de *Staphylococcus aureus*. É importante ressaltar que os microrganismos causadores de doenças alimentares podem ser transmitidos através das fezes contaminadas, dedos de manipuladores com hábitos de higiene insatisfatórios, insetos voadores ou rasteiros e pela água. (SALGADO, 2011). Contudo é necessário que o manipulador priorize práticas sanitárias adequadas, pois um dos principais motivos da contaminação alimentar é a manipulação inadequada, (MENEZES; BALDUINO, 2008). A contaminação acontece quando medidas higiênico-sanitárias não são adotadas e as condições ambientais são insatisfatórias para sua manipulação (MEDEIROS *et al.*, 2017).

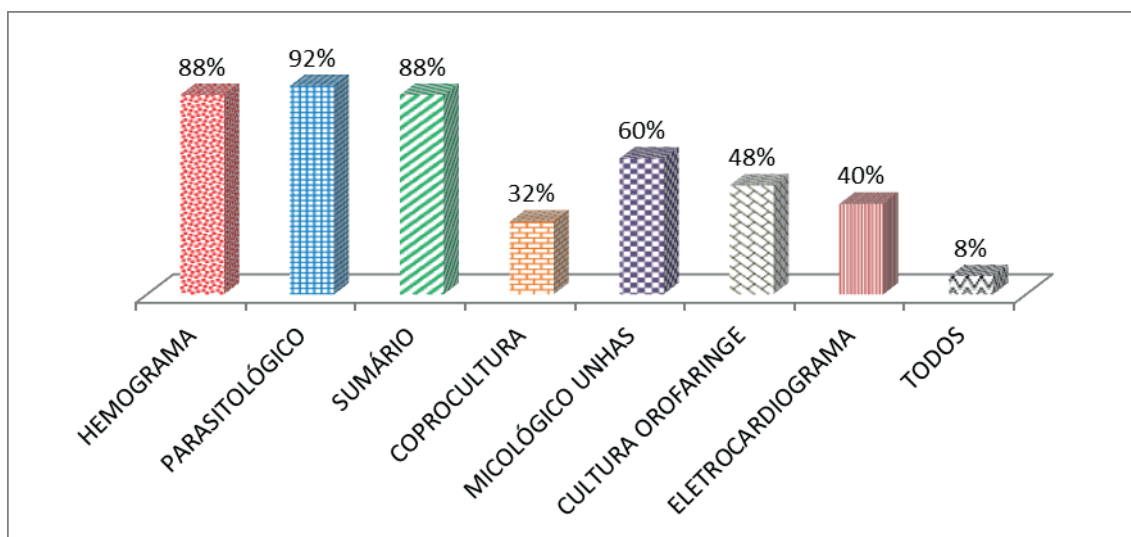


Gráfico 1- Percentual de exames realizados pelos manipuladores de alimentos que responderam ao questionário da pesquisa, realizada em estabelecimentos de uma IES em Salvador- Bahia, 2017.

Fonte: Questionário aplicado em 2017.

Em relação ao treinamento de indivíduos que exercem função de manipuladores, observa-se que mais de 2/3 dos manipuladores afirmaram ter participado de algum treinamento (Gráfico 2). Estes treinamentos na sua grande maioria foram realizados na própria empresa onde atuam. Na participação dos manipuladores nos últimos treinamentos abordados constatou-se que menos da metade afirmaram ter obtido informações sobre temas como Boas Práticas de Fabricação (BPF). Em relação ao tópico higiene pessoal, o resultado foi baixo e inferior ao tema atendimento e um percentual elevado de manipuladores não souberam responder. No resultado da análise para capacitação contínua dos manipuladores, mais da metade relataram não haver capacitação disponibilizada pela empresa, quanto ao manual de Boas Práticas 56% afirmaram que o estabelecimento possuía o manual e quanto ao conhecimento deste manual, maioria relatou conhecer o material. Silva e Soares (2011) recomendam investir em programa de capacitação, pois cria hábitos adequados nestes profissionais, pode levar a mudanças comportamentais entre os treinados, desenvolver habilidades voltadas para o desempenho atual ou futuro, resultando em um produto final de melhor qualidade.

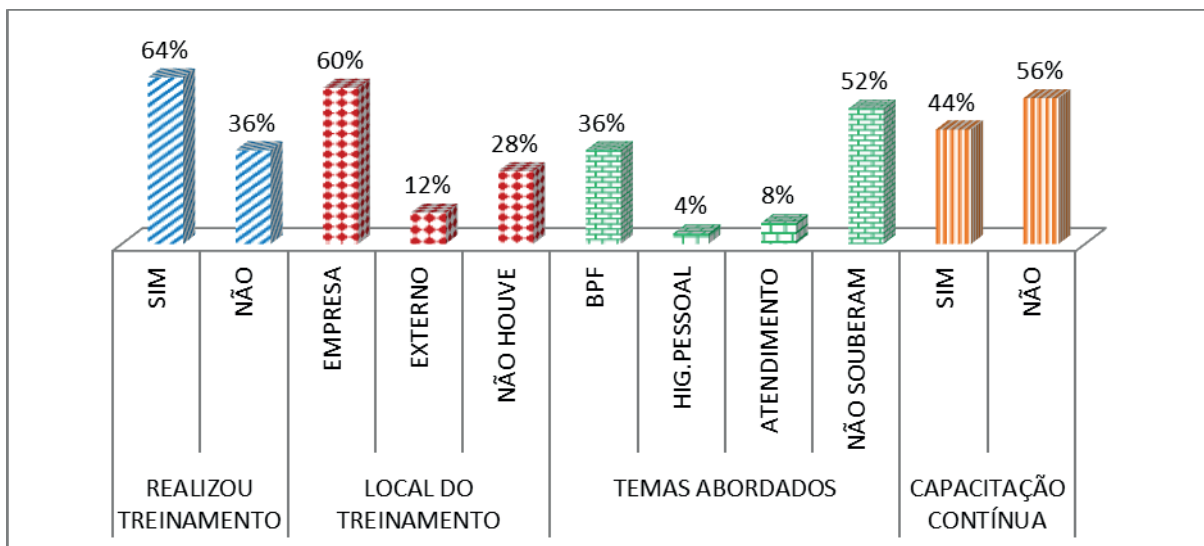


Gráfico 2- Percentual do treinamento para a função realizado pelos manipuladores de alimentos que responderam ao questionário da pesquisa, realizada em estabelecimentos de uma IES em Salvador- Bahia, 2017.

Fonte: Questionário aplicado, 2017

Na maioria dos serviços de alimentação, há muitos fatores que limitam a implementação das boas práticas, como a falta de conscientização e capacitação de manipuladores: ausência de investimentos em instalações; indisponibilidade de recursos financeiros para implantação: falta de comprometimento dos proprietários e deficiência de apoio e conhecimento para uma adequada implementação (SACCOL *et al.*,2009).

CONCLUSÃO

Considera-se que embora exista a execução de exames, poderiam ser mais adequados à função de manipulador de alimentos, inclusive para gerentes, supervisores e caixas, visto que foi observada a manipulação de alimentos por estas funções. Apesar da oferta de treinamento em boas práticas para manipulação de alimentos, conclui-se que é necessário um aperfeiçoamento neste processo a fim de abranger 100% do quadro de pessoal com efetividade como também um interesse maior dos colaboradores, visto que um percentual considerável se quer lembrava o tema do último treinamento.

REFERÊNCIAS

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. **Higiene dos Alimentos** – Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. 64 p.

BRASIL. Secretaria de Estado da Saúde Centro de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico Sobre Boas Práticas Para Serviços de Alimentação Comerciais de Alimentos e Para Serviços de Alimentação**. Diretoria Colegiada n. 05 de 09 de abr/ 2013. D.O.U. **DIÁRIO OFICIAL da UNIÃO** de 19/04/2013 – n. 73 – Poder Executivo- seção I – p. 32 -35, São Paulo, 2013.

CHAVES, L. *et al.* **Contaminação dos alimentos por via de manipuladores**. **WEBARTIGOS**, p.1- 4, 2015.

DEVIDES, GGG *et al.* **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação**. *Brazilian Journal of Food Technology* Campinas, v.17, n.2, p. 166-176, abr. /jun. 2014

GALLINA, D; SIMM, BCK.; FATEL, SCE. **Qualidade higiênico- sanitária da merenda escolar oferecida no município de Lindoeste, PR**. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v.22, n.158, p. 57-58, 2008.

GERMANO, PML; GERMANO, MIS. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos**, 3 ed. Rev.e Ampl. Barueri: Manole, p. 1-937, 2008.

MARTINS, GA. **O manipulador como fator de risco de contaminação alimentar no serviço de nutrição e Dietética no ambiente hospitalar**. 2008. 68 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Planejamento em Políticas Públicas) - Centro de estudos Sociais Aplicados.Fortaleza-Ce, p.1-68, 2008.

MEDEIROS, MGGA *et al.* **Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurantes universitário**. *Ciência e Saúde Coletiva*, São Paulo, v. 22, n.2, p. 383-392, 2017.

MENDONÇA, RT. **Nutrição: um guia completo de alimentação práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão**, 1º Ed. São Paulo: Riddel, 2010. 448p.

MENEZES, PDL *et al.* **Qualidade e segurança alimentar nos restaurantes de Mamanguape- PB**. II FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, 2, 2008. Anais... Foz do Iguaçu- Paraná- Brasil, 2008. p.1-16.

MULLER, MI. **Boas Práticas de manipulação de alimentos com merendeiras**. 2011. (Especialização) - Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC, São Miguel do Oeste, Santa Catarina, p. 3- 38, 2011.

PAMPONET, TJ. **Avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas em segurança alimentar, dos manipuladores de alimentos em instituições federais na região setentrional amazônica**. 2014. 65 f. Dissertação (Mestrado em Ciência da Saúde)- Programa de Pós- Graduação em Ciência da Saúde, Universidade Federal de Roraima, Vista –RR, 2014. graduação em ciência da saúde- PROCISA, Boa Vista- RR, p. 30, 2014.

SACCOL, ALF *et al.* **Avaliação das Boas Práticas em duas visões: técnica e da empresa**. **Braz. J. Food Technol, II SSA**. Santa Maria-RS, v.11, p. 19-23, Jan/ 2009. Disponível em: http://bjft.ital.sp.gov.br/artigos/especiais/especial_2009/v11_edesp_05.pdf Acesso em: 10 maio 2017.

SALGADO, J. **Microorganismos causadores de Doenças de Origem Alimentar**. *Food Ingredientes Brasil*, v. XIII, n. 19, p. 50-1, 2011.

SANTOS, EA. **Implantação de ferramentas de gestão da qualidade dos alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional: um estudo de caso**. 2014. 162 f. Dissertação (Mestrado em ciência e Tecnologia de Alimentos)-Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro , Uberaba - MG, p.1-161, 2014.

SCOPEL, MVM et al. **Boas práticas de manipulação/fabricação de alimentos em municípios paranaenses. Ciência em Extensão**, São Paulo, v.11, n.3, p.168-180, 2015.

SILVA, SZ.; KOTTWITZ, LBM. **Condições microbiológicas de manipuladores de alimentos, em cozinha industrial da cidade de Cascavel, PR. Higiene Alimentar**, São Paulo, v.25, n. 202/203, p. 49-54, nov. /dez. 2011.

SOARES. AKC; SILVA, LM. **Avaliação do programa de treinamento em Boas Práticas, para manipuladores de alimentos. Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 25, n.198/199, p. 37-40, jul. /agos. 2011.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aleitamento Materno 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 109, 111

Anticorpos 87, 93

Arte 70, 71, 75

Assistência de Enfermagem 31, 32, 34, 35, 38, 40

Assistente digital 50

Atenção Primária à Saúde 8, 9, 15, 82, 83, 103, 106, 115, 118

B

Bem-estar 4, 50, 54

Bullying 65, 66, 67, 68, 69

C

Capacitação 41, 42, 43, 46, 47, 48, 59

Clown 70, 71, 73, 74, 75

Complicações 29, 32, 33, 35, 62, 73, 78, 83, 119

Comunicação 12, 50, 98

D

Dengue 18, 19, 21, 23, 72, 74

Dislipidemia 94, 95

E

Educação Ambiental 1, 2, 3, 5, 6

Educação em Saúde 8, 14, 15, 19, 20, 24, 26, 58, 59, 60, 61, 70, 72, 98, 105, 109, 111, 113, 115, 116, 117, 118, 121, 122, 123

Educação popular 58, 60, 61, 64

Escola 2, 3, 4, 5, 6, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 64, 65, 66, 67, 68, 75, 76, 113

G

Genética 12, 15, 31, 32, 33, 117

H

Hipercolesterolemia 31, 32, 33, 34, 35, 38, 39, 40

I

Idosos 58, 59, 60, 62, 63, 64, 74, 85

Inteligência emocional 50

L

Lactente 86, 87, 89, 90, 92

Lipoproteína 31, 32

Lúdica 1, 2, 4, 5, 70, 73, 111

M

Manipulador de alimentos 41, 47

N

Neoplasias da Mama 8, 116, 123

P

Planejamento familiar 103, 104, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113

Prevenção de doenças 20, 25, 26, 74, 92, 94

Promoção da saúde 7, 9, 10, 20, 24, 25, 26, 60, 64, 75, 121

R

Realidade Virtual 25, 26, 27, 29, 30

Reanimação 98

S

Saúde da mulher 12, 91, 93, 103, 109, 121, 122

Saúde Pública 7, 8, 15, 17, 18, 20, 23, 51, 64, 76, 84, 85, 93, 102, 115

 **Atena**
Editora

2 0 2 0