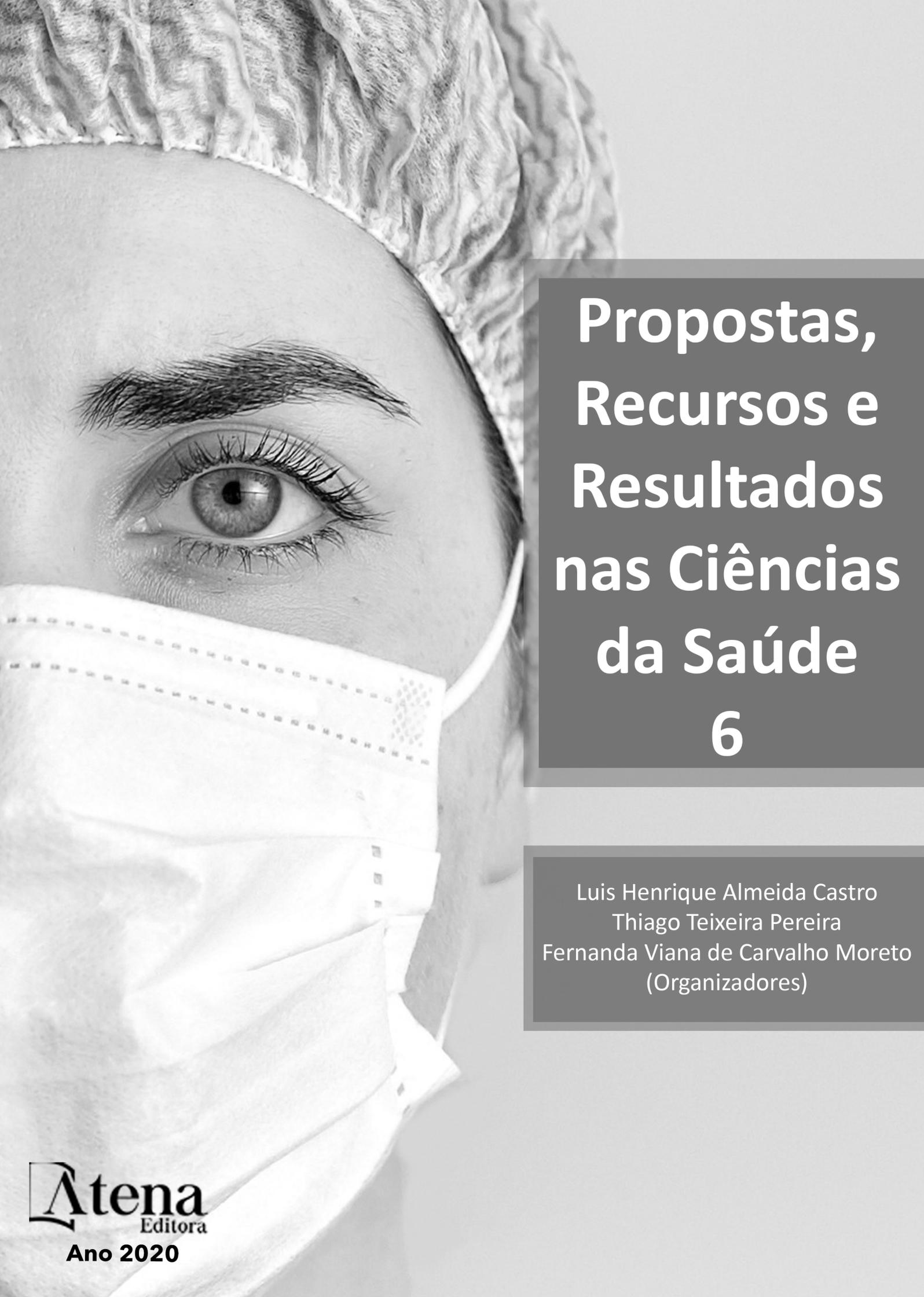




# Propostas, Recursos e Resultados nas Ciências da Saúde

## 6

Luis Henrique Almeida Castro  
Thiago Teixeira Pereira  
Fernanda Viana de Carvalho Moreto  
(Organizadores)



# Propostas, Recursos e Resultados nas Ciências da Saúde 6

Luis Henrique Almeida Castro  
Thiago Teixeira Pereira  
Fernanda Viana de Carvalho Moreto  
(Organizadores)

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:** Luiza Batista

**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

Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros

Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de 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  
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  
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados  
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  
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
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  
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
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  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Andrezza Miguel da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais  
Prof<sup>a</sup> Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar  
Prof<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas  
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará  
Prof<sup>a</sup> Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília  
Prof<sup>a</sup> 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. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases  
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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia  
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College  
Prof<sup>a</sup> 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

Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
 Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA  
 Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis  
 Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR  
 Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
 Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará  
 Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ  
 Profª Drª 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. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos  
 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. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco  
 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

<b>Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)</b>	
P965	<p>Propostas, recursos e resultados nas ciências da saúde 6 [recurso eletrônico] / Organizadores Luis Henrique Almeida Castro, Thiago Teixeira Pereira, Fernanda Viana de Carvalho Moreto. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.</p> <p>Formato: PDF            Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader            Modo de acesso: World Wide Web            Inclui bibliografia            ISBN 978-65-5706-137-4            DOI 10.22533/at.ed.374202406</p> <p>1. Ciências da saúde – Pesquisa – Brasil. 2. Saúde – Brasil.            I. Castro, Luis Almeida. II. Pereira, Thiago Teixeira. III. Moreto, Fernanda Viana de Carvalho.</p> <p style="text-align: right;">CDD 362.1</p>
<b>Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422</b>	

Atena Editora  
 Ponta Grossa – Paraná - Brasil  
[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)  
 contato@atenaeditora.com.br

## APRESENTAÇÃO

Segundo Bachelard, “um discurso sobre o método científico será sempre um discurso de circunstância, não descreverá uma constituição definitiva do espírito científico”; considerando a amplitude dessa temática, uma obra que almeje lançar foco em propostas, recursos e resultados nas ciências da saúde, naturalmente terá como desafio a caracterização de sua abordagem metodológica. Neste sentido, este e-Book foi organizado de modo a apresentar ao leitor 171 artigos seriados justamente por este elo comum que une, na ciência, a proposta (objetivo), o recurso (viabilidade) e o resultado (evidência): o método de pesquisa per se.

Dos seus nove volumes, os dois primeiros são dedicados aos relatos de caso, relatos de experiência e de vivência em saúde apresentando aspectos da realidade clínica, cultural e social que permeiam a ciência no Brasil.

Já no intuito de apresentar e estimular o diálogo crítico construtivo, tal qual o conhecimento dos recursos teóricos disponíveis frente aos mais variados cenários em saúde, os volumes três, quatro e cinco exploram estudos de revisão da literatura que discutem o estado da arte da ciência baseada em evidência sugerindo possibilidades, hipóteses e problemáticas técnicas no intuito de delimitar condutas para a prática clínica.

Por fim, os volumes de seis a nove compreendem os resultados quali e quantitativos das mais diversas metodologias de intervenção em saúde: estudos comparativos, ensaios clínicos e pré-clínicos, além de ações em políticas públicas na área de saúde coletiva.

Com a intelecção dos tópicos tratados nessa obra, espera-se – tanto quanto possível – contribuir no processo de ampliação, fundamentação e fomento da discussão e reflexão científica na interface entre propostas, recursos e resultados nas Ciências da Saúde.

Luis Henrique Almeida Castro

Thiago Teixeira Pereira

Fernanda Viana de Carvalho Moreto

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
A PERCEPÇÃO DO AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE SOBRE SUA ATUAÇÃO NA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA	
Mirela Dias Gonçalves Camila Bruneli do Prado Jucelio Gonçalves Leite Letícia Delbem Fiorese	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024061</b>	
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>12</b>
AÇÃO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE CONTRA O ESTIGMA SOCIAL DA HANSENÍASE EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA ESTADUAL DE BELÉM/PA	
Thais Scerni Antunes Carla Quaresma Durães de Sousa Ingred Amanda Brito da Silva Tamyllle Daniele Guimarães Dias José Augusto Carvalho de Araújo Amauri Miranda Esteves Rosana Helena Damasceno dos Santos	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024062</b>	
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	<b>20</b>
ANÁLISE DA INCIDÊNCIA DE LER/DORT EM COLABORADORES QUE PARTICIPAM DA GINÁSTICA LABORAL	
Larissa dos Santos Ramos Emanuely Almeida Weiber Celso Bilynkievycz dos Santos Heleise Faria dos Reis de Oliveira	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024063</b>	
<b>CAPÍTULO 4</b> .....	<b>30</b>
ANÁLISE DAS HABILIDADES COMUNICATIVAS DE CRIANÇAS EXPOSTAS A BRINQUEDOS ELETRÔNICOS E TRADICIONAIS	
Fernanda Ramos Afonso Maria Cecília de Freitas Ferreira Simone Rocha de Vasconcellos Hage	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024064</b>	
<b>CAPÍTULO 5</b> .....	<b>39</b>
ANÁLISE DOS RÓTULOS E ADEQUAÇÕES DE NUTRIENTES DE IOGURTES	
Adriana Marques Sousa Eleni Golcalves Ferreira Lima Laura Cristina Ferreira Cuvello	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024065</b>	
<b>CAPÍTULO 6</b> .....	<b>48</b>
ANÁLISE PERCENTUAL DE FATORES DETERMINANTES NA QUALIDADE DE VIDA DAS GESTANTES DO HOSPITAL ELECTRO BONINI	
Ronaldo Eustáquio de Oliveira Júnior Maria Luísa Hashimoto Giarllarielli Marina Gomes Celeghini	

**CAPÍTULO 7 .....57**

ASSOCIAÇÃO ENTRE AS INTERNAÇÕES HOSPITALARES DE URGÊNCIA E DOENÇAS ENDOCRINOLÓGICAS

Juliana Olimpio Borelli  
Nathayla Rossi Ferreira  
Tamires do Carmo Cruz  
Maria Lucia D'Arbo Alves

DOI 10.22533/at.ed.3742024067

**CAPÍTULO 8 .....66**

ATIVIDADE FÍSICA, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E FREQUÊNCIA DE DISLIPIDEMIAS ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

Sylvana de Araújo Barroso Luz  
Mara Cléia Trevisan  
Luciene Alves  
Camila Bitu Moreno Braga  
Mayara Vieira da Silva

DOI 10.22533/at.ed.3742024068

**CAPÍTULO 9 .....78**

ATIVIDADES RECREATIVAS EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS: LUDICIDADE E QUALIDADE DE VIDA

Renata Machado de Assis  
Bruna Vieira Assis  
Laryssa Paiva Faria  
Marivane Terezinha da Silva  
Juliana Alves Ferreira  
Daisy de Araújo Vilela

DOI 10.22533/at.ed.3742024069

**CAPÍTULO 10 .....87**

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CARDÁPIO DO ALMOÇO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Eliane Costa Souza  
Lara Juliana Pereira da Silva Marinho  
Mariana Matias Barros  
Camila Conceição Luz Soares  
Giane Meyre de Assis Aquilino  
Fabiana Palmeira Melo Costa

DOI 10.22533/at.ed.37420240610

**CAPÍTULO 11 .....95**

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DA AGILIDADE EM JOGADORES DE FUTEBOL SUB-19

Thalisson Matheus Marinho Santos  
Katharyna Oliveira Sousa  
Tália de Moraes Teles  
Matheus Felipe Joshua Silva Lopes  
Sebastião Werberston Silva de Sousa  
Thamyris da Silva Carvalho  
André Fernandes dos Santos  
Andréa Dias Reis  
Surama do Carmo Souza da Silva

DOI 10.22533/at.ed.37420240611

**CAPÍTULO 12 ..... 104**

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DA CARGA NA INCIDÊNCIA DE REFRATURAS APÓS UTILIZAÇÃO DOS FIXADORES EXTERNOS: UM ESTUDO COORTE RETROSPECTIVO

Matheus Henrique Araujo Ventura  
Marcelo Faria Silva

DOI 10.22533/at.ed.37420240612

**CAPÍTULO 13 ..... 119**

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES DE MEDICINA SOBRE O USO DA METODOLOGIA ATIVA *TEAM BASED LEARNING* NA DISCIPLINA DE BIOLOGIA CELULAR

Ana Luísa de Oliveira Busse Gallão  
Daniela Videira Bottão  
Ana Cláudia Dinamarco Mestriner

DOI 10.22533/at.ed.37420240613

**CAPÍTULO 14 ..... 130**

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CUIDADO PRÉ-NATAL SEGUNDO A CADERNETA DA GESTANTE NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Larissa Sawaris Neto  
Juliana Viana Câmara  
Renata Vidal Cardoso Gardenal  
Vinícius Henrique Baziquetto  
Ana Carolina Sawaris Neto

DOI 10.22533/at.ed.37420240614

**CAPÍTULO 15 ..... 140**

AVALIAÇÃO DE SANITIZANTES CONVENCIONAIS E ALTERNATIVOS EM SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

Marina Pereira Carvalho  
Laís de Castro Carvalho Silva  
Sandra Maria Oliveira Morais Veiga

DOI 10.22533/at.ed.37420240615

**CAPÍTULO 16 ..... 149**

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES E DO IMPACTO DA ATUAÇÃO DE ESTUDANTES DO CURSO DE MEDICINA DO MODELO PBL EM UMA CAMPANHA DE TESTES RÁPIDOS DE HEPATITE B

Vinicius Magalhães Rodrigues Silva  
Camilla Cunha Felten  
Heloisa Helena Ventura de Almeida  
Laura Dias Pereira Muniz  
João Paulo da Silva Filho  
Arthur Marques Petta  
Vinicius Roberto Cruz de Oliveira  
Amanda Giancursi Pedrosa

DOI 10.22533/at.ed.37420240616

**CAPÍTULO 17 ..... 153**

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES E DO IMPACTO DA ATUAÇÃO DE ESTUDANTES DE MEDICINA DO MODELO PBL EM UMA CAMPANHA DE TESTES RÁPIDOS DE HEPATITE C

Vinicius Magalhães Rodrigues Silva  
Laura Dias Pereira Muniz

Amanda Giancursi Pedrosa  
Camilla Cunha Felten  
João Paulo da Silva Filho  
Arthur Marques Petta  
Vinicius Roberto Cruz de Oliveira  
Heloisa Helena Ventura de Almeida

**DOI 10.22533/at.ed.37420240617**

**CAPÍTULO 18 ..... 157**

**AVALIAÇÃO PARASITOLÓGICA EM CRIANÇAS DO PROJETO NOVO HORIZONTE NO MUNÍCIPIO DE MANHUAÇU, MINAS GERAIS**

Humberto Tostes de Faria Sucasas  
Flávio Cunha de Faria  
Guilherme Vieira Borchio Ribeiro  
Gabriela Heringer Almeida  
Patrícia da Mata Huebra  
Rebeca Muniz Gomes da Costa Silva  
Kênia Tâmara Martins Viana  
Letícia Nora Henri Guitton  
Emanuele Gama Dutra-Costa  
Juliana Santiago-Silva

**DOI 10.22533/at.ed.37420240618**

**CAPÍTULO 19 ..... 169**

**CARACTERÍSTICAS CARDIOVASCULARES EM ATLETAS DE CATEGORIA DE BASE DO FUTEBOL**

Surama do Carmo Souza da Silva  
Thamyris da Silva Carvalho  
Lucas Gomes Sousa da Silva  
Augusto Cesar Araújo Maciel Junior  
João Antonio Rocha de Mesquita  
Andréa Dias Reis  
André Fernandes dos Santos  
Carlos Brendo Ferreira Reis  
Victor Hugo Gasparini Neto  
Antonio Gilson de Sousa Silva  
Thalisson Matheus Marinho Santos

**DOI 10.22533/at.ed.37420240619**

**SOBRE OS ORGANIZADORES..... 179**

**ÍNDICE REMISSIVO ..... 181**

## AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CARDÁPIO DO ALMOÇO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

*Data de aceite: 01/06/2020*

*Data de submissão: 16/03/2020*

### **Eliane Costa Souza**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Lara Juliana Pereira da Silva Marinho**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Mariana Matias Barros**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Camila Conceição Luz Soares**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Giane Meyre de Assis Aquilino**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – AL

### **Fabiana Palmeira Melo Costa**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – AL

**RESUMO:** Uma alimentação nutricionalmente adequada e balanceada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fundamental no que diz respeito à saúde e à redução do número de acidentes de trabalho e aumento da produtividade dos trabalhadores da empresa. O

Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado para melhorar a qualidade de vida e as condições nutricionais dos trabalhadores através de uma alimentação adequada. Com isso, este estudo teve o objetivo de avaliar, o cardápio do almoço fornecido aos funcionários de um restaurante localizado na cidade de Maceió–AL segundo os parâmetros do PAT. Foi avaliado o cardápio do almoço no período de 5 dias, sendo calculado o valor calórico, os macronutrientes, micronutrientes e o NdPcal das preparações. Com exceção das fibras, verificou-se que as calorias diárias e nutrientes pesquisados estavam em desacordo com os parâmetros da legislação. Isso mostra que o cardápio do almoço da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada não contribui de forma efetiva para uma melhor qualidade de vida dos seus funcionários. Se faz necessário uma revisão do cardápio pelo responsável técnico do local.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentos. Planejamento de Cardápio. Saúde do Trabalhador.

## EVALUATION OF THE ADEQUACY OF THE LUNCH MENU OF THE EMPLOYEES OF A RESTAURANT TO THE WORKER'S FOOD PROGRAM

**ABSTRACT:** A nutritionally adequate and balanced diet in a Food and Nutrition Unit (ANU) is fundamental with regard to health and the reduction of the number of accidents at work and increased productivity of the company's workers. The Worker's Food Program (PAT) was created to improve the quality of life and nutritional conditions of workers through adequate nutrition. Therefore, this study aimed to evaluate the lunch menu provided to the employees of a restaurant located in the city of Maceió-AL according to pat parameters. The lunch menu was evaluated in the period of 5 days, being calculated the caloric value, macronutrients, micronutrients and ndpcal of the preparations. With the exception of fibers, it was found that the daily calories and nutrients studied were in disagreement with the parameters of the legislation. This shows that the lunch menu of the Food and Nutrition Unit studied does not effectively contribute to a better quality of life for its employees. A review of the menu is necessary by the technical manager of the site.

**KEYWORDS:** Food. Menu Planning. Occupational Health.

### 1 | INTRODUÇÃO

Uma alimentação nutricionalmente adequada e balanceada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fundamental no que diz respeito à saúde, à redução do número de casos de doenças relacionados à alimentação e a nutrição, à produtividade e ao exercício das funções dos trabalhadores da empresa, diminuindo também os riscos de acidente de trabalho.

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, e atualizado para melhorar a qualidade de vida e as condições nutricionais dos trabalhadores através da alimentação adequada (BRASIL, 1991). Trata-se de um programa de complementação alimentar entre o governo, a empresa e o trabalhador, no qual ambos buscam atender principalmente os trabalhadores de baixa renda que ganham até cinco salários mínimos. Trabalhadores de renda mais elevada poderão também ser incluídos desde que se atenda um número maior de trabalhadores de baixa renda (SOUSA, 2009).

Os beneficiados pelo programa não são apenas os trabalhadores, mas também as empresas, com a redução do absenteísmo (atrasos e faltas), redução da rotatividade, maior integração entre trabalhador e empresa, aumento da produtividade, incentivo fiscal, etc., e até mesmo para o governo que reduz as despesas e investimentos na área de saúde, promove o crescimento da atividade econômica e o bem-estar social (MATTOS, 2008).

Em 2006 foi publicada a portaria nº 66, de 25 de agosto de 2006, que alterou os

parâmetros nutricionais do PAT. De acordo com essa portaria, as refeições principais como almoço, jantar e ceia, devem conter de 600 a 800 kcal (30-40% do valor energético total – VET), podendo haver um acréscimo de 20% (400 kcal) em relação ao VET de 2000 kcal. As menores refeições como desjejum e lanche devem conter de 300 a 400 kcal (15-20% do VET), admitindo-se um acréscimo de 20% (400 kcal) em relação ao VET de 2000 kcal. Além disso, as refeições também devem conter mais oferta de frutas e a UAN deve promover a educação nutricional (BRASIL, 2006).

Diante da importância do PAT para a garantia da saúde e da boa alimentação para os trabalhadores, este estudo tem como objetivo avaliar, segundo o programa de alimentação ao trabalhador (PAT), o cardápio do almoço fornecido aos funcionários de um restaurante localizado na cidade de Maceió–AL.

## 2 | MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi executada em um restaurante localizado na área nobre de Maceió-AL. Este oferece preparações alimentícias do tipo “cardápio popular” para os funcionários durante o horário de almoço. As refeições são preparadas pelos próprios cozinheiros do local, com cardápio elaborado pela nutricionista. O cardápio é composto por entrada, prato proteico, acompanhamentos e sobremesa (bebidas são ofertadas apenas nos finais de semana).

Utilizou-se o cardápio de cinco dias (segunda-feira a sexta-feira do almoço dos funcionários disponibilizado no restaurante Quadro 1).

Diariamente eram coletadas as quantidades de alimentos que seriam utilizados no cardápio do almoço. Para estimativa do valor per capita, dividiu-se a quantidade de alimentos pelo número de funcionários que almoçam no restaurante.

Após a identificação do per capita calculou-se o (valor calórico, carboidrato, proteína, proteína líquida, gorduras totais e saturadas, fibras e sódio) com auxílio da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e Tabela de Medidas Caseiras do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (UNICAMP, 2011; IBGE, 2008).

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada crua Isca de frango empanada Farofa de banana Feijão preto Arroz branco	Salada crua Frango acebolado Farofa Feijão carioca c/ bacon Arroz branco	Maionese Carne ao molho Farofa Feijão preto Arroz c/ cenoura Macarrão	Salada refogada Frango assado Farofa de bacon Feijão carioca c/ abóbora Arroz colorido Macarrão	Salada crua Asinha gratinada Feijão preto c/ calabresa Arroz branco

Quadro1. Cardápio de uma semana do almoço dos funcionários do restaurante localizado em Maceió/AL.

Fonte: Restaurante participante da presente pesquisa.

Os dados foram tabulados através programa Microsoft Excel 2010. Os resultados obtidos foram comparados com os valores preconizados pela Portaria Interministerial nº. 66/2006 e Portaria nº. 193/2006 (BRASIL, 2006).

### 3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Observa-se na Tabela 1, que o cardápio analisado apresentou um total de calorias entre 425,8 kcal e 583,2 kcal, sendo esse inadequado, pois o valor estabelecido pelo PAT para as grandes refeições (almoço, jantar e ceia), é de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% do valor energético total, totalizando 1.200 calorias (BRASIL, 2006), demonstrando que os funcionários podem vir a ter problemas no desempenho de suas funções uma vez que a oferta de energia está inadequada.

Em relação aos carboidratos, pode-se verificar na Tabela 2, que em todos os dias os percentuais de carboidratos apresentavam-se com valores abaixo do preconizado pelo PAT, entre 29% - 42%, apresentando-se parâmetros nutricionais inadequados pela legislação, que é de 60% para carboidratos (BRASIL, 2006). Resultados semelhantes foram encontrados por Gorgulho et al. (2011), através da avaliação das refeições servidas em uma indústria da região metropolitana de São Paulo (SP), onde a média encontrada de carboidratos foi de 45,92%.

Observa-se que em relação à porcentagem de proteína (Tabela 2) e do NDPcal (proteína líquida) (Tabela 3) verificou-se que apresentaram respectivamente 29% a 42% e 18,7 % e 30,1%. Esses resultados demonstram que ambos apresentaram resultados acima dos limites estabelecidos pelo PAT, representados por 15% de proteína e 6 a 10% de NDPcal (BRASIL, 2006).

Esses resultados podem estar relacionados com a quantidade demasiada de carnes ofertadas no cardápio, sendo considerado do aspecto dietético péssimo, uma vez que segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia (2010), o consumo excessivo de proteína pode acarretar em prejuízo à saúde.

Acerca do teor de sódio, este permaneceu todos os dias com valores abaixo da preconização do PAT, entre 100,3 mg e 176,2 mg. Resultado esse insatisfatório, pois se encontra abaixo dos limites para as principais refeições (almoço, jantar e ceia) de 720-960 mg (BRASIL, 2006), porém vale salientar que os funcionários realizam outras refeições ao dia e podem consumir alimentos que contenham maior teor de sódio. Vale salientar que o valor da ingestão de sódio preconizado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) é de no máximo 2 gramas por dia controlando desta forma o risco de hipertensão e doenças cardiovasculares (BRASIL, 2006).

Em estudo que difere da atual pesquisa, realizado por Borges, Tasca e Zamprogna (2014) para avaliar as fontes de sódio utilizadas no preparo das refeições servidas em

4 unidades de alimentação comercial de Chapecó (SC), constatou que a média geral de sódio consumido no almoço foi de 1.742 mg, e que 52,25% (910 mg) deste total consumido eram provenientes de ingredientes industrializados e 47,75% (805 mg) eram sódio utilizado na preparação e adição.

E por fim, os percentuais de lipídios oscilaram para valores menores e maiores (13% e 42%), não se adequando ao que é preconizado pela legislação com o valor de 25% (BRASIL, 2006). Esse resultado pode estar relacionado como observa-se no Quadro 1 que nos dias que não foi ofertado o macarrão refogado com óleo e alho, a gordura apresentou-se abaixo dos parâmetros e nos dias subsequentes verifica-se no mesmo quadro que ocorreu a oferta de maionese e o macarrão refogado, além da utilização de alimentos como asinha de frango gratinada e feijoada com calabresa que são preparações que apresentam grande teor de gorduras no cardápio. Portanto, o cardápio deve ser avaliado pelo Responsável técnico do local, para que o mesmo substitua as preparações atuais, utilizando como base alimentos mais saudáveis. Resultado muito insatisfatório, pois o consumo excessivo de gorduras está associado ao aumento dos fatores de risco para o desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis (CANELLA; BANDONI; JAIME, 2011).

O único parâmetro, com o percentual de 100%, que se adequou a legislação, foram as fibras com valores entre 7 e 8,2 g (BRASIL, 2006). Resultado importante, pois, o consumo adequado de fibras auxilia no controle da glicemia e redução do colesterol, além de contribuírem para aumento da motilidade intestinal, promover maior saciedade e por serem um excelente prébiotico beneficiando a microbiota intestinal (ESCOTT-STUMP; MAHAN; RAYMOND, 2013).

Observou-se que as recomendações do PAT não estão sendo seguidas, afetando desta forma a qualidade nutricional da alimentação fornecida, pondo em risco a saúde do trabalhador.

Dias da semana	Calorias do cardápio	Calorias PAT – mínimo	Calorias PAT – máximo
Segunda	496,9	600	800
Terça	425,8	600	800
Quarta	508,7	600	800
Quinta	500,8	600	800
Sexta	583,2	600	800

Tabela 1 – Calorias do cardápio realizado durante a semana analisada, e comparação com o PAT.

Fonte: dados da pesquisa.

Dias da semana	CHO %	CHO – PAT %	PTN %	PTN – PAT %	LIP %	LIP – PAT %
Segunda	41	60	46	15	13	25
Terça	42	60	45	15	13	25
Quarta	35	60	32	15	33	25
Quinta	35	60	32	15	33	25
Sexta	29	60	29	15	42	25

Tabela 2 – Macronutrientes do cardápio realizado durante a semana analisada, e comparação com o PAT.

Fonte: dados da pesquisa.

Dias da Semana	Sódio mg	Sódio –PAT mg	Fibras g	Fibras – PAT g	NdPcal %	NdPcal – PAT %
Segunda	116,9	720 – 960	8,2	7 – 10	30,1	6% a 10
Terça	100,3	720 – 960	7,0	7 – 10	30,1	6% a 10
Quarta	176,2	720 – 960	7,2	7 – 10	21,7	6% a 10
Quinta	170,0	720 – 960	7,0	7 – 10	21,2	6% a 10
Sexta	168,7	720 – 960	7,0	7 – 10	18,7	6% a 10

Tabela 3 – Sódio, fibras e NdPcal do cardápio realizado durante a semana analisada, e comparação com o PAT.

Fonte: dados da pesquisa.

Um estudo realizado por Carneiro et al. (2013), analisando o cardápio do almoço ofertado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), constatou que o valor energético total durante a semana variou entre 874,39 e 1553,57 kcal. A quantidade dos macronutrientes também apresentou variação: carboidratos, entre 36,44% e 60,66%; proteínas, 13,94% e 20,49%; e lipídios, 21,78% e 44,37%.

Já em outra pesquisa realizada por Geraldo et al. (2008), utilizando análises de cardápios em mais de 70 empresas participantes do PAT, demonstrou que, apesar da média de gorduras saturadas ter sido 9,93%, estando dentro das recomendações, o teor de gorduras totais apresentou-se elevado, sendo 30,11%.

Em um estudo realizado no cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, Rocha et al (2014) revelam que o valor energético médio foi de 1375 kcal, sendo superior aos valores recomendados pelo PAT. Bem como é preocupante o valor elevado de gorduras totais, tendo sua média em 30,1%.

É notório a prevalência de valores distintos entre os preconizados pelo PAT e os das unidades de alimentação e nutrição. A ocorrência é devido a fatores como, falta de conscientização dos trabalhadores acerca de uma alimentação adequada e falta de planejamento de cardápio. Como consequência, essa desordem pode acarretar em problemas de saúde para os comensais como sobrepeso, obesidade e hipertensão

arterial.

## 4 | CONCLUSÃO

Diante da análise, pode-se notar o desequilíbrio do cardápio analisado em relação à oferta de nutrientes e de necessidades energéticas. Os valores fornecidos dos nutrientes, exceção apenas para as fibras, se apresentaram em desconformidade com os requisitos da legislação na Unidade de Alimentação e Nutrição avaliada. Observa-se a falta de cumprimento aos parâmetros estabelecidos para a garantia de uma alimentação nutricionalmente adequada, o que pode gerar prejuízos à saúde dos funcionários. O restaurante tem responsabilidade de fornecer uma alimentação saudável aumentando assim a qualidade de vida dos mesmos. O PAT trata-se de um programa com uma teoria excelente, e se colocado em prática, os resultados são grandes e muito bons, tanto para os comensais quanto para a empresa que os beneficia.

## REFERÊNCIAS

- BORJES, L.C.; TASCA, F.J.; ZAMPROGNA, P.E. Alimentos industrializados fontes de sódio utilizados no preparo de refeições em restaurantes comerciais de Chapecó-SC. **Demetra**, v.9, n.1, p.83-97, 2014.
- BRASIL. Os Ministros de Estado do Trabalho e Emprego, da Fazenda, da Saúde, da Previdência Social e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. – Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.
- BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 05, de 14 de janeiro de 1991. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador. Revoga o Decreto nº 78.676, de 8 de novembro de 1976, e dá outras providências.
- CANELLA, D.S.; BANDONI, D.H.; JAIME, P.C. Densidade energética de refeições oferecidas em empresas inscritas no programa de alimentação do Trabalhador no município de São Paulo. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.24, n.5, p.715-724, 2011.
- CARNEIRO, N.S.; MOURA, C.M.A.; SOUZA, S.C.C. Avaliação do Almoço Servido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, segundo os Critérios do Programa de Alimentação do Trabalhador. v. 24, n. 3, p. 361-365. Araraquara: **Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.**, jul./set. 2013.
- ESCOTT-STUMP, S; MAHAN, K.L.; RAYMOND, J.L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Elsevier / medicina nacionais. 2013.
- GERALDO, A. P. G.; BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. Aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo, Brasil. **Rev. Panam. Salud Publica**, São Paulo, v. 23, n. 1, p. 19-25, 2008.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Estudo Nacional da Despesa Familiar: Tabela de composição de alimentos/IBGE**. 4. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2008.
- MATTOS, P. F. Avaliação da Adequação do Almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Cadernos UniFOA**, ed. 07, Ago. 2008.

Organização Mundial da Saúde. Global status report on noncommunicable diseases: 2010. Genebra (Suíça): OMS; 2011.

ROCHA, M. P. et al. Adequação dos Cardápios de Uma Unidade de Alimentação em Relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador. v. 20, n. 35. São José dos Campos: **Revista Univap**, 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. **VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v.95(1 supl.1), p.1-51, 2010

SOUSA, F.A.; SILVA, R.C.O.; FERNANDES, C.E. Avaliação Nutricional de Cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição: Adequação ao Programa de Alimentação do Trabalhador. v. 2, n. 1 e 2. Pernambuco: Veredas Favip: **Revista Eletrônica de Ciências**, jan./dez. 2009.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO. 4. ed. Campinas: UNICAMP; NEPA, 2011.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Aço Inoxidável 140, 142, 143, 145, 146, 147, 148  
Adequação Nutricional 39, 42  
Adolescente 13, 32  
Agente Comunitário De Saúde 1, 10, 11, 120, 128  
Anemia 157, 158, 159, 161, 165, 166, 167, 168  
Antropometria 75, 96  
Aprendizagem Baseada Em Equipe 128  
Atividade Física 29, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 79, 81, 82, 85, 98, 172, 179

### C

Candida Albicans 140, 141, 142, 147  
Cardápio 87, 89, 90, 91, 92, 93  
Criança 7, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 68, 74, 75, 159, 160, 163, 165

### D

Déficit Estatural E Ponderal 157, 159  
Dislipidemia 66, 67, 68, 69, 70, 72, 74, 76  
Dor Musculoesquelética 21

### E

Educação Permanente Em Saúde 10  
Endocrinologia 57, 73, 179  
Ensino Médico 120  
Estratégia Saúde Da Família 11

### F

Frequência Cardíaca 169, 170, 171, 173, 174, 175, 177, 178  
Futebol 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 169, 170, 171, 172, 174, 175, 176, 177, 178

### G

Ginástica Laboral 20, 21, 22, 28, 29

### H

Hanseníase 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Hepatite B 149, 150, 151, 152, 156  
Hepatite C 153, 154, 155, 156  
Higienização 140, 141, 142, 144, 147, 161

## I

Índice De Massa Corporal 66, 99, 100, 103

## L

Legislação 40, 42, 46, 47, 87, 90, 91, 93, 142

## M

Metodologia Ativa 119, 120, 121, 122, 128

## P

Pré-Natal 48, 50, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139

Pressão Arterial 76, 132, 136, 137, 169, 170, 171, 173, 174, 175

Pressão De Pulso 170, 173

Programa De Alimentação Do Trabalhador 87

## Q

Qualidade De Vida 4, 7, 28, 41, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 73, 78, 79, 82, 85, 87, 88, 93, 158, 161, 162, 166

## R

Recreação 31, 67, 72, 73, 79, 85

Recursos Humanos 2

Refratura 104, 106, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116

Rótulo 39, 41, 42, 44

## S

Sanitizante 145

Saúde Do Idoso 79, 82

Saúde Do Trabalhador 91

Saúde Pública 10, 19, 56, 68, 70, 74, 75, 102, 138, 139, 140, 144, 150, 158, 165, 166, 167

SUS 3, 10, 65, 121, 135, 137, 138

## T

Team-Based Learning 119, 120, 121, 122, 128, 129

 **Atena**  
Editora

**2 0 2 0**